

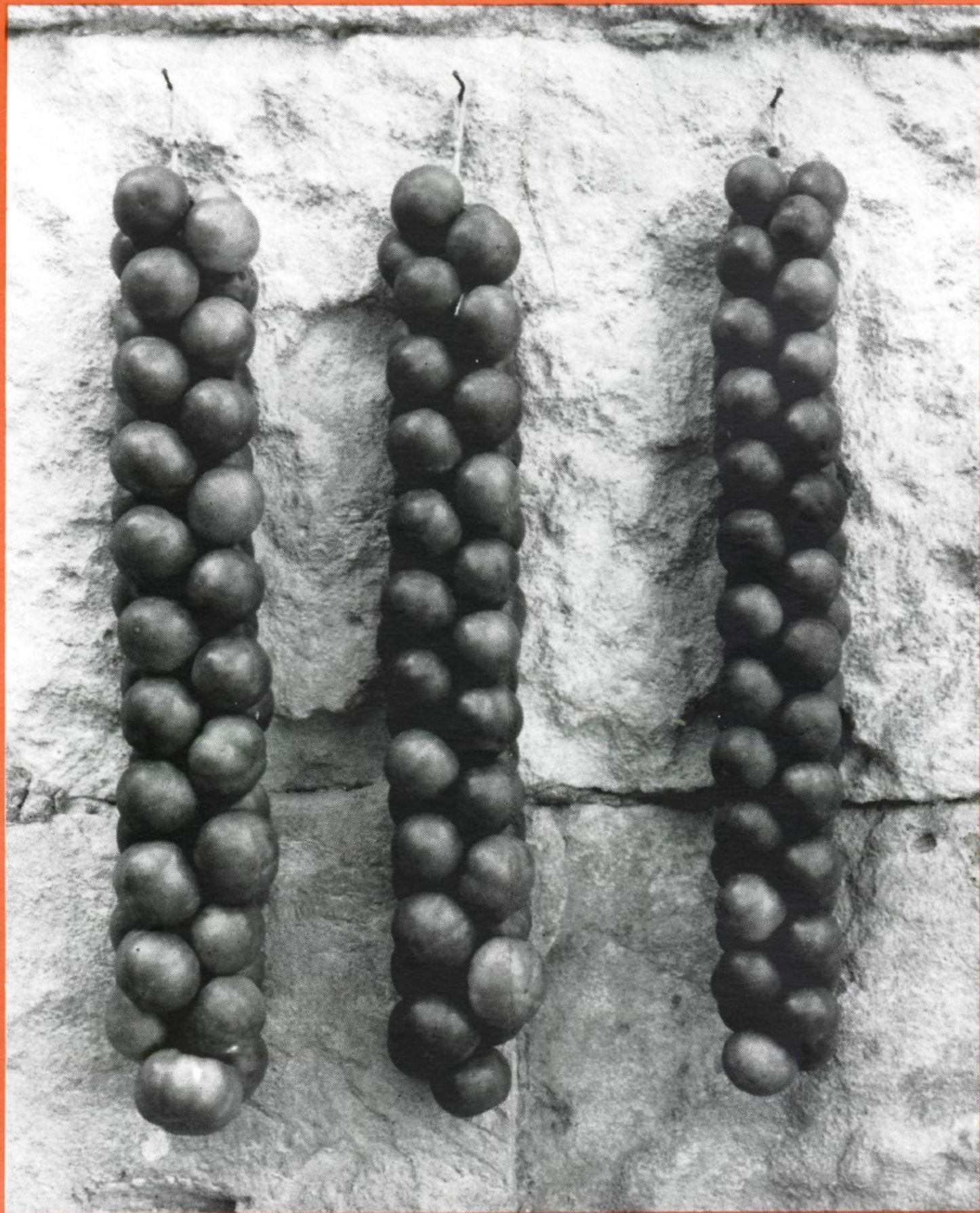
mel i sucre

GRANSA
TORONA

Sant Joan

Obra Cultural Balcar

Novembre de 1992. Núm. 149





MEL I SUCRE - Novembre, núm. 149. Butlletí informatiu de l'Obra Cultural Balear a Sant Joan.

Local social: carrer de Ramon Llull, 26 - Sant Joan (Mallorca) 07240.

Consell de redacció: Gracià Sànchez, Guillem Florit, Joan Sastre, Joan Font, Joan Moratinos, Mateu Sastre.

Tirada actual: 500 exemplars.

Els articles originals s'han d'entregar abans de dia 18 del mes en curs.

Nota: S'adverteix als possibles lectors de *mel i sucre* que aquesta revista, amb els seus escrits i comentaris, pot ferir la sensibilitat dels esperits no acostumats.

Dipòsit legal: PM. 49/1983

Coberta:

Contracoberta:

Imprès a: Informacions Llevant s.a.
Passeig Ferrocarril, 1
Tel. 55 03 28 - Manacor

EN AQUEST NÚMERO HI TROBAREU

- Notícies locals
- Ajuntament, per Gracià Sànchez i Francesc Nicolau
- I l'Església també, per Andreu Bauçà
- Entrevista a... Gabriel Company Gayà, el Forner Boveta, per Joan Sastre i Gracià Sànchez
- Jardineria. Aplicació dels recs a la jardineria, per Francesc Nicolau Català
- Meteorologia. «Quan a les sis fa fosca, mor la mosca», per Miquel Company i Miquel Alzamora
- Notícies històriques de Consolació. VIII. Els entorns de l'oratori, per Josep Estelrich
- Trossos. La revolta forana a Sant Joan, per Guillem Florit i Mateu Sastre
- Figes del nostre paner. Les figes bordissot, per Francesc Canuto i Bauçà
- L'herbolari. El Lledoner, Miquel Company i Guillem Florit
- Editorial de Premsa Forana
- Excursió, per l'OCB Sant Joan, secció excursionista
- Futbol
- Biblioteca
- Mel i sucre, dolcet dolcet, per Joan Bauçà
- Encreuat, per Joan Sastre
- Agenda

**Si voleu tenir un
XANDALL
del Mel i Sucre,
ben eixerit, el podeu
comprar a bon preu a
Ca na Blanch**

NOTA DE REDACCIÓ

Totes les persones o entitats que se sentin al·ludides pel contingut d'aquesta revista, tenen a la seva disposició una secció de «Cartes al Director» que admet escrits que compleixin les següents condicions:

— L'extensió màxima és un foli mecanografiat a dos espais.

— Les cartes han d'anar signades per l'autor, que ha de ser identificable.

Notícies locals



— L'Ajuntament de Sant Joan ha signat, juntament amb altres ajuntaments de Mallorca, un nou conveni amb el Centre Coordinador de Biblioteques del Consell Insular de Mallorca. En aquest conveni s'especifica que el CIM adquireix, únicament i exclusivament, els llibres i publicacions periòdiques i que el nostre Ajuntament dedicarà tot el pressupost destinat a la biblioteca al manteniment del personal i de les instal·lacions i equipaments.

— Les persones afectades pel fibló que féu malbé la nostra vila han començat a rebre les cartes de la Conselleria d'Indústria on se'ls indica la documentació que han de presentar per poder cobrar les indemnitzacions. Ja han passat molts de mesos des de llavors ençà i és ben hora que la gent comenci a cobrar qualche cosa, no tot ha de ser pagar i res més.

— El passat dia 12 d'octubre el Tres dos organitzà la tradicional sortida del Descobriment. Enguany visitaren la zona de Canyamel, on passaren tota la tan assenyalada diada.

— El dia 30 d'octubre, després de deu anys de feina, cessà la junta directiva del Club Voleibol Sant Joan. Esperem que ben aviat se n'elegexi una de nova i que el club continuï amb els bons resultats que fins ara sempre ha obtingut.

— Per Tots Sants la gent de la nostra vila continuà amb la tradició de pujar al cementeri per recordar els seus difunts. Com sempre, l'aspecte del camp sant va ser excel·lent, ja que tothom que va poder va engalanar les seves tombes. De tota manera hi havia una cosa que espenyava el bon aspecte restant; com vos

podeu imaginar parlam dels xaletets de la darrera fase, els quals s'han tomat perquè es reconstrueixin per tercera vegada. Esperem que quan tornem al nostre cementeri no haguem de veure una quarta reconstrucció.



— La Unió de Pagesos va organitzar un curset sobre fertilitzants per als pagesos de la vila, que va dur a terme a Peguera els dies 9, 10 i 11 d'octubre. Hi assistiren una vintena de santjoaners que tornaren prou satisfets dels nous coneixements adquirits.

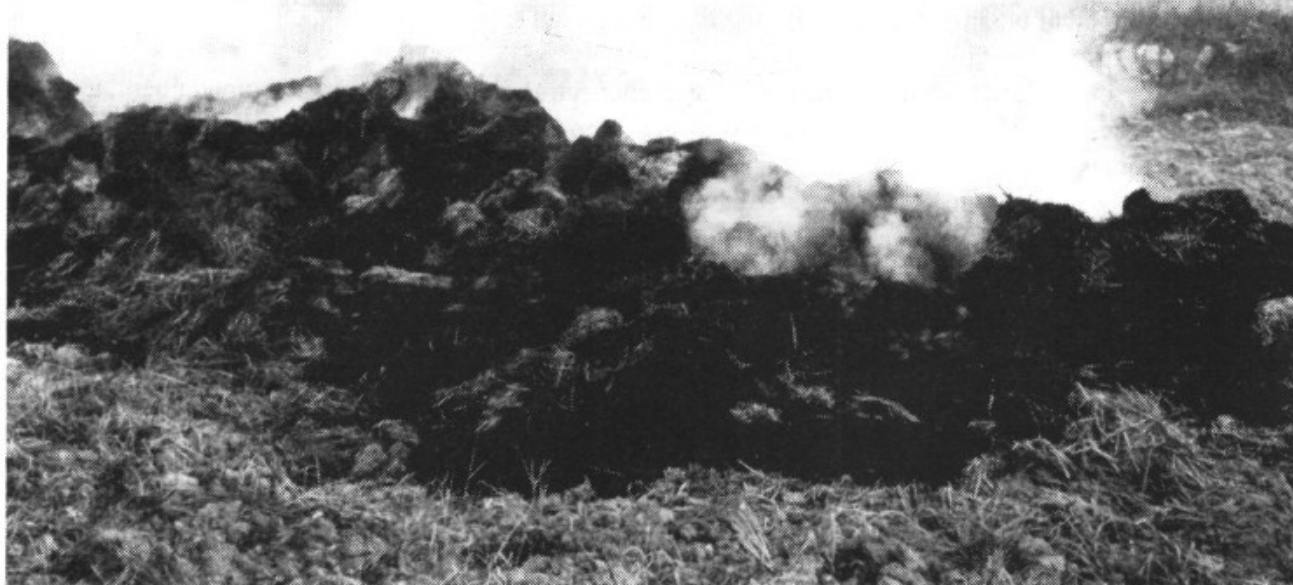
— La construcció de la depuradora de Sant Joan, que s'ha de fer a la zona del Pla de les Veles, és a punt de començar. De moment ja se n'ha convocat el concurs de projecte i execució. El termini de construcció de l'obra és de sis mesos, a partir del moment en què se sàpiga quina empresa la farà; és a dir que per l'estiu que ve toca haver d'estar acabada. El cost total és de 65 milions de pessetes, que aniran a càrrec del Govern Balear (IBASAN).

— El passat 29 d'octubre ens visità novament la unitat mòbil de la Germandat de Donants de Sang de Mallorca. Al Centre Sanitari hi recolliren la donació de més de trenta santjoaners.

— La plaça de la Constitució té dos nous inquilins. Per una part, el nostre Ajuntament hi ha deixat construir una nova pista de petanca, que pocs dies després d'estrenar-se fou llaurada pels moters; i, per l'altra, els cotxes de xoc també s'hi han instal·lat. Els veinats fan flamada i els al·lots no tenen cap lloc espaiós i segur on jugar.

— El diumenge dia 25 d'octubre la Peña Motorista San Juan va organitzar el tradicional motocros de tardor, puntuable per al campionat de les Balears d'aquest esport.

— El passat divendres dia 6 de novembre hi va haver un incendi al carrer de Llevant. Desgraciadament



la casa de l'amo en Garrover va quedar absolutament calcinada pel foc que sembla havia covat i havia fet que tot cremà tira tira. Els bombers no pogueren fer res de res.

— La festa de les Verges fou celebrada com és costum. Hi va haver bunyols, orellanes, ensaïmades i xocolata a balquena. Enguany no vàrem poder sentir les habituals serenates a les joventes de la vila, ja que feia un fred que pelava, el qual, com vos podeu imaginar, va desanimar profundament els joves.

Els qui no es desanimaren foren els socis de la Tercera Edat, que varen fer una nit de festa on no hi mancà res de res.

Ara que parlem de verges, bunyols i orellanes, hem de dir que madò Margalida Boireta, madò Bàrbara Cartera i madò Antònia Materina ja han començat la temporada de fer-ne. Com sempre són a la portassa de davant Can Peremaiol.

— Fins i tot el Santuari de Consolació no es veu lliure de les malifetes que realitzen els lladres i rapinyaires per la vila. Aquesta vegada s'endugueren les persianes del menjador de la part de darrera del

Elèctrica PEP DES SAIG

instal·lacions elèctriques
xarxes de baixa tensió
subministraments elèctrics

Consistori, 8 tel. 52 63 23
Sant Joan

Cooperativa Agrícola SANT JOAN

Bessó d'ametla	360 ptes./kg
Bessó d'ametla pelada	475 ptes./kg
Farina d'ametla	475 ptes./kg
Clovella d'ametla (per fer foc)	275 ptes./sac (30 kg)

santuari. Esperem que aquestes sostraccions finalitzin al més aviat possible.

— Catalina Gayà Barceló, la mestra Gana, s'ha jubilat després d'una quarentana d'anys d'exercir com a mestre, dels quals n'ha passat vint-i-vuit a Sant Joan.

— Un estol de desconeguts es dediquen a fer autocros per la zona del Revellar. No només empen la Pedrera com a circuit, sinó que sovint passen per dins els bocins de la zona fent destrosses. És ben hora que l'autoritat competent posi fre a aquesta guarda d'energúmens.

— Els cursos d'ensenyament d'adults ja han començat. Es veu que la gent, afortunadament, té ganes d'aprendre coses noves. De moment hi ha prop d'un centenar de matriculats. Els cursos més concorreguts són els d'idiomes.

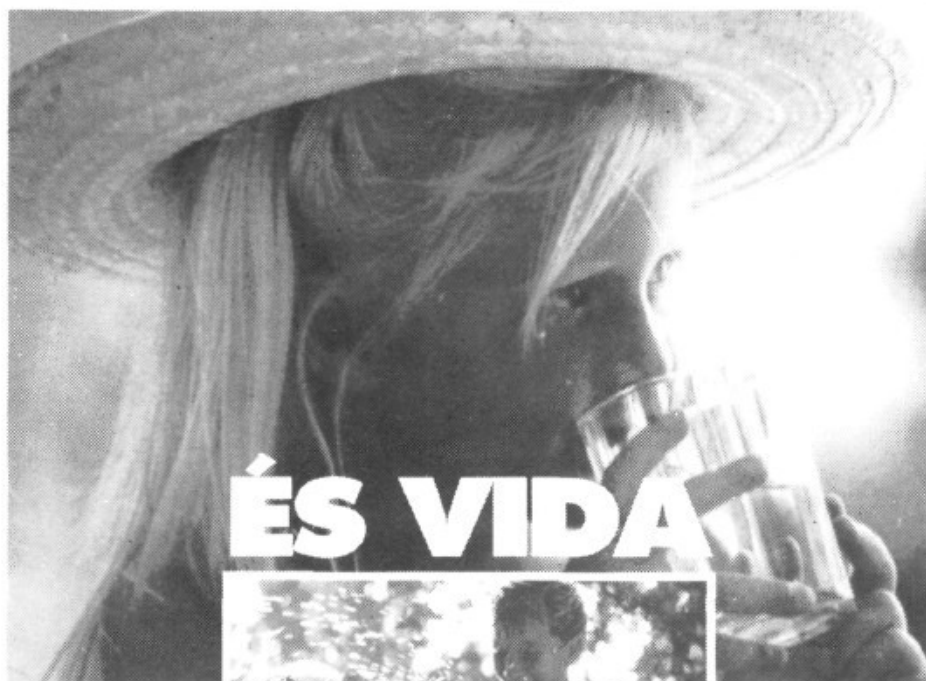
— El batle, Gabriel Mora, contà al *Diario de Mallorca* que no fa comptes tornar a ingressar al Partit Popular (PP) per ara, encara que els dirigents locals han insistit fermament en el fet que ell i els altres dos regidors que fugiren del partit hi reingressin. Ara veurem si tot això que diuen és ver o ja són com molts dels polítics professionals, que anuncien una cosa i poc temps després fan tot el contrari.

— L'Obra Cultural organitzà l'encontre anual de les seves delegacions. Enguany es va fer a Alaró. Hi assistiren representants de gairebé totes les delegacions de Mallorca, a més d'una sèrie d'associacions culturals alienes que hi estaven convidades.



— El 7 de novembre tingué lloc la Torrada del 92, organitzada i patrocinada pels cafès de Ca na Mates, Can Tronca, Tres Dos, Can Fiol i Centro.. Hi actuaren els conjunts Carrutxa, Europa3 i Felani. Hi hagué servei de botifarrons, llangonissa, bunyols i orellanes. Hi va haver gent per tots els recintes, els cafès habilitaren bidons i i fogons fets perquè el personal pogués torrar fàcilment el porquim.

L'AIGUA NO TÉ PREU.



L'aigua és vida.

Necessitam aigua de bona qualitat per viure i solucionar una qüestió crucial per al medi ambient, la salut, l'economia, el futur...

Temes que ens afecten a tots i de ben a prop.

I a més de ser-nos essencial, a les Balears és escassa. Des de sempre, però de cada vegada més a causa del progrés i el turisme, que per a nosaltres és gairebé el mateix.

Per això, el Govern Balear, en línia amb la sensibilitat ecològica de la nova Europa, ha posat en marxa el cànon de sanejament d'aigües per finançar entre tots una actuació ferma per aturar la contaminació de la



natura i iniciar la recuperació, l'estudi i un més gran aprofitament de tot el cicle natural de l'aigua. En definitiva, una millora de la nostra qualitat de vida.

*La vida no
pot esperar.
Les nostres
accions d'ara
són garantia
de futur.*

Per resoldre les possibles dificultats a l'hora d'aplicar la Llei del cànon, adreçau-vos al

Servei del cànon de sanejament d'aigües
(c/ del Palau Reial, 19-B, Palma, tel. 71 84 49)
o als Serveis Territorials de Menorca
(av. de Menorca, 90, 2ª, Maó, tel. 35 12 67)
i d'Eivissa - Formentera
(c/ d'Aragó, 104, Eivissa, tel. 39 02 85)

**EL CÀNON VAL
L'ESFORÇ**



GOVERN BALEAR

CONSELLERIA D'ECONOMIA I HISENDA. Direcció General d'Hisenda

AJUNTAMENT

Resum de la sessió de dia 27 d'octubre

Faltaren a la sessió els regidors Joan Matas Antich i Joan Matas Gayà. La sessió començà a les 9 del vespre i acabà vint minuts més tard. No hi va assistir gens de públic. Els punts tractats foren els següents:

1) Aprovació de l'acta de la sessió anterior.

Pep Mas puntualitzà una de les preguntes fetes a l'anterior Ple que no havia quedat ben especificada a l'acta.

2) Aprovació del projecte parcial de la tercera fase de l'abastament d'aigua, amb modificacions, i del plec de condicions de la contractació directa de l'obra.

S'aprovà la realització d'aquest projecte, que puja a 9.333.333 pessetes. D'aquesta quantitat, 7 milions són a compte del CIM i la resta a compte de l'Ajuntament. Els carrers que abraça aquesta fase parcial són: Manacor, Molins, Lluna, Ermità, Migjorn



i Consolació (d'aquest, només una part).

El batle quedà facultat per a la contractació de l'obra.

3) Designació del representant de l'Ajuntament al Consell Escolar de l'escola d'EGB.

Miquel Torrens fou designat per ocupar aquest càrrec.

4) Aprovació de les liquidacions de recaptació executiva dels dos primers trimestres de 1992.

Secretaria donà compte dels tributs recaptats per via executiva en aquests dos primers trimestres i que pugen a 611.461 pessetes el primer i a 501.693 el segon. El punt s'aprovà unànimement.

5) Aprovació de les modificacions de crèdits del Pressupost.

Normalment, abans de finalitzar l'exercici s'aproven aquestes modificacions del pressupost. De les partides on han sobrat doblers se'n passen a les que han quedat

curtes. La quantitat total d'aquestes modificacions puja a 3.694.610 PTA.

6) Modificació dels impostos de Béns Immobles, Vehícles de Tracció Mecànica, Increment del Valor dels Terrenys Urbans i de la taxa per la Recollida de Fems.

L'any 1993 entrarà en funcionament la Policia de la

Mancomunitat del Pla, que hauran de finançar quasi totalment els ajuntaments que en formen part. Per aquest motiu, ja que la part que correspon al nostre poble puja a uns 3 milions de pessetes, el consistori ha de fer front a aquesta nova partida dins el seu Pressupost.

D'aquests 3 milions que ha de pagar el poble, uns 2 milions provendran de l'increment del Fons Nacional i l'altre milió de la puja de la imposició municipal que es repercutirà de la següent manera: el tipus que l'Ajuntament aplica a la contribució urbana passarà del 0,42 al 0,45; l'impost de circulació pujarà un 5% i el de la recollida de fems, un 10%. Els augments prevists d'ingressos són de 549.000, 280.635 i 215.550 pessetes, respectivament.

Joan Barceló i Pep Mas s'abstengueren a la votació.

7) Contracte amb "la Caixa" per al cobrament del preu públic per Abastament d'Aigua.

Tal com s'havia acordat a la comissió informativa, s'aprovà unànimement el contracte firmat entre l'Ajuntament de Sant Joan i "la Caixa" per tal que aquesta entitat s'encarregui de cobrar els rebuts del servei municipal d'abastament d'aigua potable.

Gracià Sànchez
Francesc Nicolau

I L'ESGLÉSIA TAMBÉ?

El sermó d'aquest mes tractarà de la postura que l'Església de Ciutat ha adoptat envers la nostra llengua. A pesar de saber ben cert que generalitzant sempre hi ha el perill de caure en la injustícia envers dels criticats, moltes vegades no queda més remei que arriscar-se. Supòs que molta gent pensarà que afirmar que a les esglésies de Palma la presència de la nostra llengua recula a marxes forçades, si no ha desaparegut del mapa ja a moltes, és una temeritat. I més si prové d'una persona de religiositat catòlica dubtosa com la meua, i, per tant, d'una assistència a cerimònies religioses reduïda a la mínima expressió. De les experiències d'aquesta mínima assistència, tres funerals a tres esglésies diferents de Ciutat en poc menys d'un any i del contingut d'un full informatiu de la Parròquia Nostra Senyora de la Salut del Terreno, el qual va caure a les meves mans de pura xamba, en vull fer un petit bollit.

Aquest darrer any, i per desgràcia pels difunts i les seves famílies, he assistit a tres funerals a Ciutat. El primer, a l'església del Vivero, era en sufragi d'un difunt catalanoparlant de tota la vida. La seva família també és tota catalanoparlant i també ho era el capellà que oficiava la cerimònia, així com la majoria dels assistents a l'acte. La cerimònia es va fer en castellà per decisió del capellà, el qual en cap moment abans de l'acte va tenir la deferència de demanar el parer de la família. Sobren els comentaris.

El segon funeral es va fer a l'església de la plaça de Santa Pagesa. Era un funeral en sufragi de la mare d'un company de feina castellanoparlant, casat amb una catalana de Sabadell, que entèn i parla correctament el mallorquí. El capellà era catalanoparlant i la cerimònia es va fer en castellà.

El tercer funeral es va celebrar la darrera setmana d'octubre a l'església de Sant Sebastià. El difunt era un company de feina, catalanoparlant, tant ell com la seva família, de tota la vida. El capellà que va celebrar era castellanoparlant. El difunt s'anomenava Bernat. Aquell capellà foraster no es va cansar de parlar-nos d'en Bernardo amunt i en Bernardo avall. Lectura en castellà feta per un laic catalanoparlant, sermó, Parenostre, etc tot en castellà, talment com ho fan a Madrid. Sobren també els comentaris.

A aquest pastís li manca la cirera. Aquesta cirera la tenia guardada des de feia uns parell de mesos. Casualment em vaig fixar en un full aferrat a un vidre d'una botiga de Cala Major. El full l'havia editat la parròquia del Terreno. Estava escrit íntegrament en castellà i dell em va cridar l'atenció un paràgraf que textualment deia: *"Aprobado por el Consejo Parroquial, os presento también el programa de las principales Actividades Parroquiales para el curso 1992-93, con la novedad de que, a partir del sábado, día 12 de septiembre, la MISA VESPERTINA de los sábados y vigiliass de fiesta será en mallorquín, secundando la "Campanya de Normalització Lingüística de l'Església de Mallorca"*. Una pregunta i una afirmació ben certa es poden extreure de la gran parrafada d'aquí damunt. La pregunta seria a veure si a l'església del Terreno varen pasar del llatí al castellà directament, sense cap tipus de llengua pont, i sense empegueir-se. Hem de tenir en compte que el canvi del llatí al mallorquí o castellà es va fer deu fer prop de trenta anys, en un temps on la pressió del castellà al carrer era molt més fluixa que ara. La afirmació ben certa és la següent. Tots els catòlics practicants catalanoparlants del Terreno només tenen l'oportunitat d'escoltar la missa en mallorquí un cop la setmana o excepcionalment dues vegades, si tenen la sort que hi hagi una festa enmig de la setmana. I possiblement siguin molt afortunats, perquè a la vista dels exemples que he tengut als funerals dels quals vos he parlat, no és cap temeritat afirmar que a moltes parròquies de Ciutat possiblement no se n'hi faci cap ni una en tot l'any.

Quina diferència tan grossa la que hi ha entre l'Església de Catalunya, compromesa amb el nacionalisme i la defensa de la llengua, o la del Pla de Mallorca, compromesa en la defensa de la llengua i la de Ciutat venuda a una llengua invasora e imposada. De totes maneres no cal oblidar mai que, així com tots els pobles tenen els governants que es mereixen, els mallorquins de socarrel catòlico-practicants de Ciutat tenen la Església que es mereixen. Fins quan Senyor?

Andreu Bauçà

ENTREVISTA A...

Gabriel Company Gayà, el forner Boveta

Gabriel Company Gayà (Sant Joan 1931), el Forner Boveta, després de 37 anys d'exercir de forner a la vila, s'ha jubilat i ha traspassat el negoci al seu fill. Per aquest motiu, i per deixar constància de la seva feina dins la vila, *Mel i Sucre* li ha fet aquesta entrevista. A part de per la seva bona feina al cap davant del forn de Can Boveta, aquest santjoaner s'ha fet notar dins el poble per moltes altres activitats que ha realitzat: pertinença al grup de teatre local que va escenificar *Ai Joaquim, que has vingut de prim*, cantaire de la Coral de Sant Joan i del Cor Parroquial, impulsor de la Cooperativa en els seus primers temps, i gran aficionat a fer gloses. Casat amb Margalida Matas, "Celadora", que li ha fet costat en el seu ofici, tenen quatre fills (en Biel, na Montse, na Francisca i na Margalida), el major dels quals continua l'ofici dels pares.



Quan començàreu a fer de forner?

Ja era casat, quan vaig començar, era l'any 55. El darrer any de fadrí i el primer de casat vaig anar a fer feina a ca l'amo en Llorenç des Pujol i el segon ja vaig partir a fer de forner. L'amo en Llorenç no ens tenia assegurats a cap; en Toni des Pujol, el seu nebot, hi va anar un estol d'anys i no va pagar un duro per ell. En Toni Salas, casat a Vilafranca, en Cosme Boiret, en Toni Feleu..., estaven en el mateix cas.

Per què triàreu aquesta feina?

Jo, en vista que l'amo no m'assegurava, vaig fer aquest pensament (i això és ben ver): "Ara passaré els millors anys de la meua vida a aquest magatzem, i llavors just sabré fer sacs de pes, trencar ametles i quatre coses d'aquestes. Llavors hauré d'aprendre una manera de viure", vaig pensar a què em podia dedicar, i vaig trobar que el de forner era un bon ofici. Ho vaig dir a l'amo en Llorenç: "He pensat posar un forn...", i li va saber molt de greu perdre'm, però jo ja ho tenia ben decidit.

Abans d'anar al magatzem vaig fer uns quants anys de ferrer, amb el tio Llull, des que vaig tenir 11 o 12 anys fins als 18. Aquest home sí que em va tenir assegurat, i per això ara m'he pogut jubilar als 60, i jo, les darreres que m'hi tengués, perquè, imaginau-vos a aquella edat jo no servia per res, a no ser per espolsar les mosques a les bísties que ferraven... Però aquesta experiència en la feina de ferrer no em va acabar d'agradar per seguir l'ofici. També vaig fer de pagès a ca nostra, uns anys, fins

que em va sortir la feina aquesta del magatzem.

En aquell temps no era com ara, vaig anar a escola fins als 11 anys, i llavors, ja un poc més gran, vaig tornar a estudiar, els vespres amb el senyor Bartomeu Vicens; hi vaig anar dos hiverns i vaig aprendre més que tot el temps d'anar a escola. Pensau que llavors hi havia molts pocs doblers i poques oportunitats. Quan vaig pensar a fer de forner a la vila n'hi havia tres (en Mateu

Fosser, en Guerreta i el forner Rafel, tots als mateix carrer), però vaig trobar que sempre tendria qualque cosa que fer, i almenys no patiria rusca.

Qui vos va ensenyar l'ofici de forner?

Quan era nin, ja havia pastat, ma mare me n'havia ensenyat fent pa a ca nostra. Quan em vaig decidir a aprendre l'ofici, vaig anar a un forn de Porreres, a Can Pa; la meva dona també hi venia, però anava a ca un altre forner (Can Mateu) que tocava la pastisseria. Hi vàrem anar quatre o cinc mesos, fins que trobàrem que ja ens en desferíem, i vàrem envergar aquest forn, partírem a fer de forners i hi hem passat tota la vida. Ara, el fill ha tengut almenys una bona base per continuar l'ofici, cosa que no tenguérem nosaltres.

Quantes castes de pans heu arribat a saber fer?

Actualment es fa pa normal (pa blanc), pa moreno, pa integral, pa francès, pa anglès (el de motlo), tots ells en distints formats: magranetes, panets, barra... Jo, des de quan vaig començar, he fet sempre dues classes de pa: el pa moreno i el blanc. Quan en Biel va partir, va introduir aquestes altres castes. Jo continuu ajudant-lo, perquè encara

que estigui retirat m'estim més fer un poc de feina que fercantó tot lo dia a Can Tronca murmurant els qui passen.

«M'estim més fer un poc de feina que no fer cantó tot lo dia davant Can Tronca.»

Quines altres coses fèieu a més de pa?

Normalment tot el que es pot fer a un forn de poble: ensaïmades, braços de gitano, gatons, coques d'ous pujats, coques tovades, rostir porcelles..., a més de coure tot allò que

duia la gent. Els darrers anys, el meu fill ha introduït la fabricació de productes de pastisseria, però sempre feim molt més pa que qualsevol altre cosa. Els guanyes que s'obtenen de la venda de pa són un poc més grossos que en el de pastisseria, perquè els productes bàsics per fabricar pastissos són molts cars, i a més es perden més aviat.

Quin secret té fer un bon pa?

Cada forner té la seva manera de fer pa, però tots seguim més o manco la mateixa línia. El secret perquè el pa surti bo és que hi posin llevat. Han de posar un poquet de llevadura per avançar un poc el tovat, però el llevat és la base perquè surti un bon pa. A Ciutat, que diuen que el pa ciutadà no és menjador, és simplement perquè no hi posen llevat, i si ni posen és pasta del pa del dia anterior; normalment just hi posen llevadura, perquè van a fer via, i qualque millorant per donar elasticitat a la pasta. Als forns de poble, encara tenim un llevat net de llevadura, fet amb farina morena i pastat a punys. Això li dóna una molt bona qualitat al nostre pa i permet que es pugui menjar durant uns dies, al contrari del ciutadà que tot d'una torna rostit.

 **BANCA MARCH**

C/ de Mestre Mas, 11
Tel.: 52 60 66
07240 Sant Joan

**Ferreteria de
Sineu**

C/ des Bous, 15
Tel.: 52 65 33
07240 Sineu

**Ferreteria de
Sant Joan**

C/ de Palma, 17
Tel.: 52 65 33
07240 Sant Joan

**Lloguer de maquinària,
còpies de claus al moment,
venda d'eines, bricolatge,
pintures, reg, maquinària...**



Durant aquests quasi quaranta anys que heu fet de forner, creis que han canviat els hàbits en el consum de pa?

Sí, sobretot pel que fa a les mides dels pans. Actualment es consumeixen més bé peces petites, i fa estona es consumia sempre el pa gros. Quant a la qualitat, ara es consumeix més pa moreno, sobretot perquè està de moda conservar la línia i perquè els metges de règim recomanen de menjar-ne poc. Jo crec que ho fan per dir qualche cosa, perquè qualche cosa han de fer; el pa autèntic menjat en quantitats normals no ha fet mal a ningú mai, en no ser que en mengis fora coneixement.

Abans hi havia molta gent que feia el pa a casa seva. Afectava l'economia dels forners, aquest fet?

Econòmicament ens afectava un poc, però sempre teníem feina per fer. Hi havia un poc de tot, gent que pastava i enforjava a casa seva i d'altres que just el pastaven i el duïen a coure al forn; era un empenyo, perquè era un incert que els tous s'aven-guessin, sobretot a l'hivern, i

normalment havies d'enforar el teu o el seu passat de tou; generalment ens decantavem per enforar el nostre en les millors condicions. Hem

de pensar que fa estona la gent no anava tant escapada com ara i el que tenien més era temps; així podien perdre mig jornal per pastar i fer el pa.

Darrerament, als anys setanta hi va haver una revifalla d'aquest costum. En temps d'en Franco el preu del pa estava taxat, era un preu polític, fins i tot hi havia una peça d'un pes determinat que era obligació haver-lo de tenir. El preu del pa havia quedat molt enrera, i quan el varen posar al dia hi va haver una puja bastant gran. Molta gent va tornar a fer pa a casa seva, molts es compraren aquests fornets prefabricats, però a la llarga ho deixaren anar, perquè hi han de perdre massa temps, i avui en dia el temps val molt. Els qui feren doblers varen ser els qui venien els fornets i els qui els instal·laven.

Quines innovacions tecnològiques s'han incorporat a l'ofici durant aquests anys?

Això no té límit i depèn del que puguem pagar. De totes maneres a Ciutat és allà on n'han incorporades més. Als pobles es continua fent el pa d'una manera molt més artesana. Al meu forn, la millor innovació ha estat la instal·lació del forn giratori, que també pot funcionar amb gas-oil, però nosaltres sempre l'hem fet anar amb llenya. Aquest forn és molt més net que l'antic, i a més permet estalviar molta llenya, a causa del fet que està molt ben aïllat i conserva molt bé la temperatura.

La primera màquina que vàrem tenir al meu forn, va ser la pastadora. M'obligaren a comprar-la a rel d'una inspecció sanitària: dos inspectors molt educats i que parlaren molt bé, però em foteren cent duros de multa perquè no tenia una màquina de pastar. D'això que vos cont fa una trentena d'anys, i 500 ptes. eren una doblorada. Em vaig posar escapat a la feina de comprar la màquina, que vaig haver de pagar a

terminis, amb una entrada de mil duros i llavors mil pessetes cada mes durant dos anys.

«Ara es consumeix més pa moreno, sobretot perquè està de moda conservar la línia.»

La clientela d'un forn, és sempre la mateixa?

Això és una cosa curiosa. Quasi sempre són els mateixos, però qualche dia un client pot trobar el forner o la fornera

de mal humor, i pots tornar una mala contesta; això et pot dur a perdre el client, si també està de mal humor. Però això passa a qualsevol negoci.



De totes maneres generalment la gent es decanta per anar a comprar al forn de més a prop. Des de fa un temps hi ha hagut un increment bastant considerable de clients *domingueros*, gent que té una caseta a la vila; per això feim i venem més pa els dissabtes que els altres dies de la setmana.

És molt esclava la feina de forner?

Diria que és un poc rutinària i un poc esclava, però també té hores lliures, sobretot entre el dilluns i el dimecres, que és quan hi ha més poca feina. La tara més grossa que té és que a festes importants com Sant Antoni, Nadal, Sant Joan, i altres, no pots estar ni malalt. A altres oficis pots depassar la feina a altres dies, però el forner ha de fer les coques i ensaïmades el dia de la festa, no pot demanar que la depassin a un altre dia. El diumenge també s'acumula molta feina i no pots posar excuses de cap classe, l'has de fer aquell dia. A més, has de fer la feina a deshores, vas al contrari de l'altra gent.

Una altra qüestió és que no pots llogar gent, perquè l'has de menester un dia o dos la setmana i els altres dies pot jeure; és molt difícil també que arribi a saber fer la feina ben feta, i no queda més remei que treure-t'ho de l'esquena. Crec que als pobles la millor solució és una empresa familiar.

Heu notat la competència de les fàbriques industrials de pa?

No, perquè el paladar és molt fi. A aquesta

feina, sempre guanyarà la part artesana, perquè la part industrial li lleva sabor i qualitat. Per molts avanços tecnològics que hi hagi sempre serà així.

Heu fet quasi quaranta anys de forner. Si ara haguéssiu de tornar començar, triariu la mateixa feina?

Si. Si, perquè no tenia una base per fer una altra classe de feina, i no em feia cap il·lusió passar-me la vida fent feina per altri. Ca meva era una casa pobra, i jo era el darrer dels germans, quan em varen haver casat a jo, que vaig ser el darrer, no hi havia cap duro a la casa, i em vaig trobar que havia de surar la llocada, i... amb una paraula, tornaria a repetir la vida. Totes les feines tenen les seves parts bones i dolentes, i la gent sempre sol veure la part bona de la feina dels altres, però la feina de forner en té una de molt bona, i és que sempre tens ingressos, encara que no et facis ric pots anar fent i viure fora problemes.

Bon ofici és un forner
per no passar massa fam
fa per entretenir es barram
per poc que li vagi bé.

**Joan Sastre
Gracià Sánchez**

JARDINERIA

Aplicació dels regs a la jardineria

LA NECESSITAT D'AIGUA DE LES PLANTES

Seguint la classificació que férem fa dos números en grups, veurem les necessitats d'aigua que tenen les plantes de cada grup (hi ha plantes que no segueixen la norma general del seu grup).

Els arbres i els arbusts

En general, els arbres de fulla perenne que no siguin coníferes han de menester un aport constant d'aigua. En el cas de les coníferes, aquest aport ha de ser abundós i freqüent.

Els arbres de fulla caduca aguanten molt millor la sequera, i per tant han de menester molt més poca aigua.

Amb els arbusts podem seguir la mateixa fórmula que per als arbres. També podem dividir-los en tres grups: de fulla perenne, de fulla caduca i coníferes. A diferència dels arbres, que quan han acabat el creixement tenen les arrels molt fondes i pràcticament no necessiten aportació d'aigua, els arbusts tenen les arrels més superficials i han de menester una aportació assídua d'aigua.

Les plantes herbàcies

La planta vivaç, com que està diversos anys fent el seu cicle al mateix terreny, empra poca aigua.

Les bianuals requereixen més aigua el segon any, quan floreixen, i encara més les anuals, que en un any fan tot el seu cicle vegetatiu (néixer, créixer i florir).

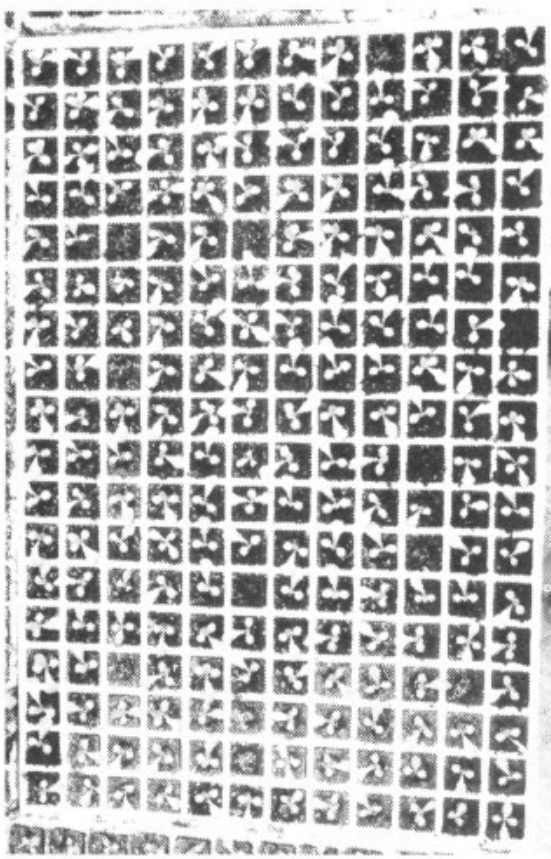
Les plantes aquàtiques

Com indica el seu nom, són plantes que viuen a l'aigua. Si les deixam sense, es moren.

Les plantes de cabeça

Són plantes de terreny fresc i, per tant, no

requereixen aigua durant la seva vida. Hem d'estar alerta de no regar-les massa, perquè és molt bo de fer que es podresquin. Per això mateix, hem d'assegurar un bon drenatge del terreny.



Plàntula de lletuga de dues setmanes.

Les plantes grasses

Són aquelles que acumulen aigua al seu tronc i a les fulles. Pràcticament no es reguen.

Les plantes tapissants

Són plantes que, pel seu ràpid creixement, han de menester recs freqüents i abundosos.

Les falgueres

Per cultivar-les els hem d'aportar aigua i fer que el sòl estigui sempre fresc i humit.

L'AIGUA AL LLARG DE LA VIDA DE LA PLANTA

Quan una llavor germina o quan empram un altre sistema de multiplicació, la planta té un sistema radicular molt pobre (molt poques arrels). La seva capacitat d'absorció d'aigua és molt

reduïda. Per tant, ha d'estar dins un medi molt humit, o si no es mor.

Dins el creixement vegetatiu, que és el període que la planta va creixent i de plàntula es transforma en planta adulta, li farem aportacions d'aigua periòdicament, perquè ha de formar els seus teixits i està en continu creixement.

Quan la planta és adulta i comença a florir, l'aigua es converteix en un element imprescindible. Si en falta en aquest moment, la planta es regula i tira totes les flors que no pot mantenir. Igual passa si la planta està en fructificació. Si li falta aigua, li cauen molts de fulls i els que arriben a l'enfront no són normals.

Francesc Nicolau Català

HUPER MANACOR



PERFUMERIA Y LIMPIEZA

Champú Nelia 900 ml.	159
Fairy 750 ml.	169
Domestos Fresh 750 ml.	187
Dash 4 kg. Ultra 2' 2 kg.	768
Compresa Ausonia Noche 10 U.	179
Papel higiénico Rolin color pack-15 u.	299
Papel higiénico Isma Blanco pack-15 u.	299

BAZAR

Sandwichera Kelner S-021	4.425
Cocina Kelner CE-2107 1 placa eléctrica	3.563
Radiador Philips Elect. 12 elementos HD-3446	12.878
Radio Casete Recor 2 pletinas Stereo	6.899
TV Elbe 14 '' color M. Dist.	25.300
Consola Sega Master System II + Videojuego Alex kidd	9.500
Consola Sega Master System II + Videojuego Alex kidd + 2 control Pad	12.900
Consola Sega Mega Drive + 2 control Pad + 4 juegos	26.995
Juegos SEGA desde	4.014

MENAGE Y BRICOLAGE

Carro 3 cestas Madagascar	1.150
Taladro + Atornillador	8.495
Esmeriladora 200 mm.	7.495

TEXTIL

Vestido mesa camilla (de 60 a 100 CM/D)	2.995
Mantelería 54 x 54	1.325
Mantelería 54 x 72	1.325
Mantelería 72 x 108	1.895
Juego cocina	1.235
Edredón matrimonio	4.500
Manta Orlon Liso 160 x 220 (plaza)	1.750
Manta Orlon Liso 210 x 250 (matrimonio)	2.175

Su Hipermercado favorito

OFERTAS DEL 13 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 1992

ALIMENTACION

Leche Asturiana 1' 5 l.	99
Café Marcilla nat. superior 250 gr.	159
Maria Dorada Artlach 900 gr.	265
Galleta Darvida Gullon 1200 gr + leche brik l. regalo ...	320
Galletas princesa 125 gr.	69
Pan Bimbo dos 500 gr.	145
Chocolate Milka leche 150 gr.	99
Kinder sopresa Pack-3 u.	215
Kinder Schokbons 125 gr.	185
Fian Royal A.Q.L. doble	98
Folegras blanco 200 gr.	125
Folegras blanco 100 gr.	79
Filete Caballa Dani 125 gr.	78
Confitura Hero 500 gr. (fresa, melocotón, albaricoque)	179
Piña King John 3/4	99
Tomate triturado el Cidacos kg.	69
Lentejas Luengo kg.	175
Alubias blancas Luengo kg.	198
Garbanzos mexicanos Luengo kg.	235
Sobres Sopa Gallina Blanca	79
Caldo Pollo Gallina Blanca 24 past.	335
Pastas Gallo 500 gr.	109
Aceite de Oliva Martorell 1 l.	259

BEBIDAS Y LICORES

Agua Font Es Teix 5 l.	72
Kas naranja. Limón, Seven-up 2l.	145
Vino Conde de Caralt tinto, rosado 3/4	295
Vino Peñasol F. 1000 L.	99
Cava Dubois Gran Gremat	269

CONGELADOS

Almejas	330 pts./kg.
Gamba pequeña	860 pts./kg.
Rape	790 pts./kg.
Emperador	995 pts./kg.
Espinacas Bonduelle 400 gr.	112
Churros Pescanova 300 gr.	120
Surfers de Merluza Pescanova 400 gr.	325

CREMERIA

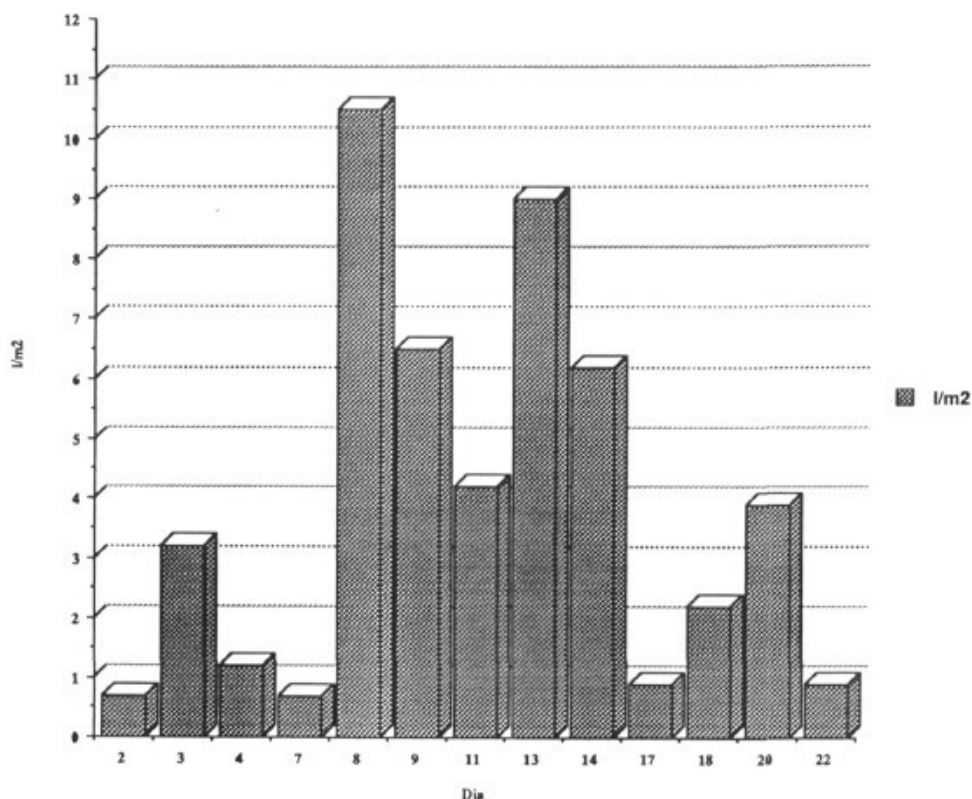
Yogur Danone Vainilla	27
Queso Gervais natural	137
Queso Gervais Sabores	148

CHARCUTERIA

Jamón cocido extra Revilla	869 pts./kg.
Paleta cocida Campofrio	599 pts./kg.
Chorizo Cular Revilla	990 pts./kg.
Salchicas Frankfurt Revilla 7 u.	56
Sobres Sandwich Purlom 6 u.	230

Meteorologia

“Quan a les sis fa fosca, mor la mosca”



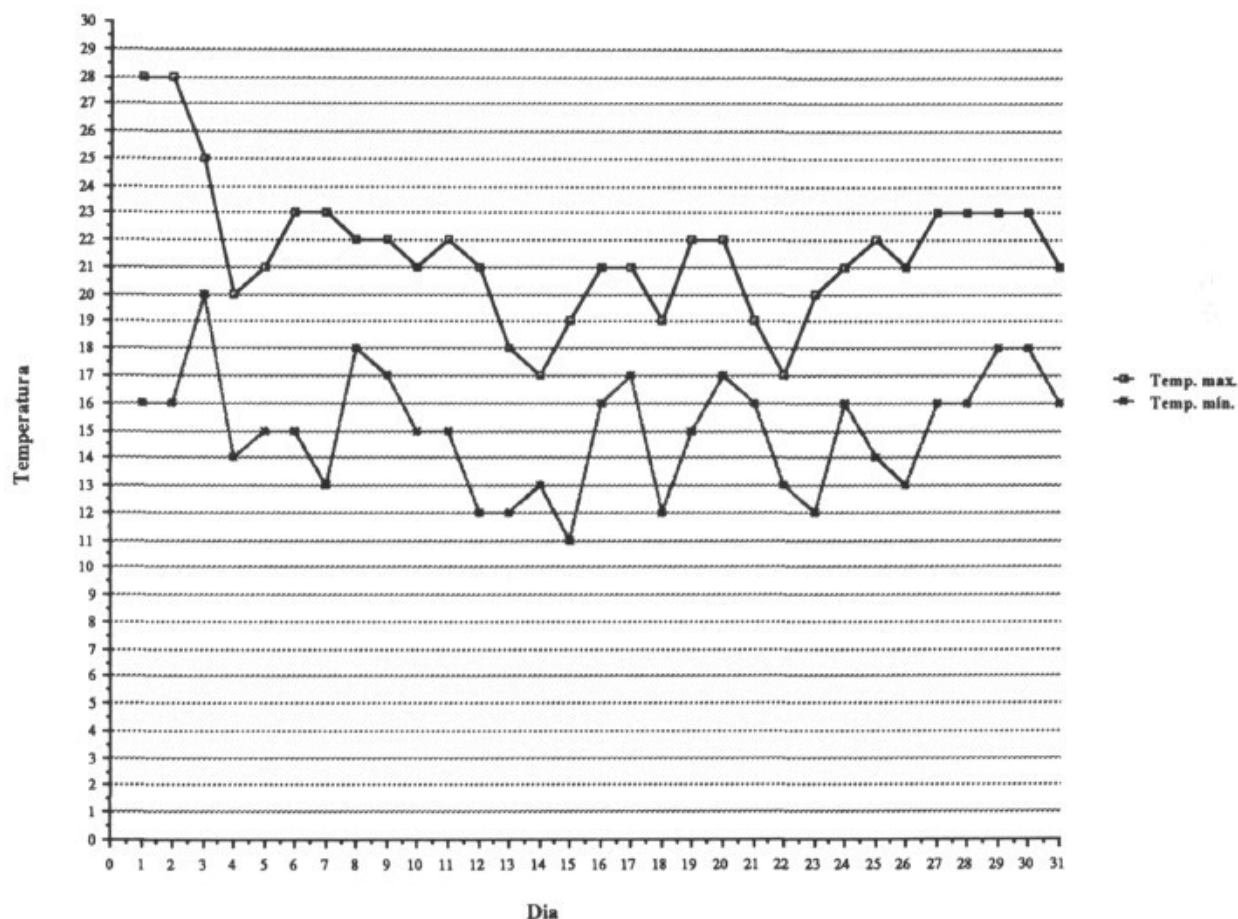
Si l'Alfred Rodríguez Picó cada matí pogués contemplar una imatge idíl·lica com la d'una pastura d'ovelles per la foravila mallorquina, de segur, que ben aviat hauria cercat una relació entre el temps i els animals. Ho deim, perquè durant molts dies d'aquest mes aquests animalons pasturaven plàcidament sense cap alteració aparent que els desbaratàs. No obstant això, durant la segona setmana d'octubre, en què les tempestes foren presents per tot Mallorca, la guarda anava desbaratada i bastant alçurada. Aquestes relacions entre el medi viu —flora i fauna— i el clima s'anomena fenologia.

El temps durant el mes d'octubre ha estat variable i bastant gris, la qual cosa no s'ha vist reflectit en molta quantitat de pluja. Els vents predominants han estat els del sud-oest, el qual ha fet persistir aquestes temperatures càlides. Una vegada més, s'ha de considerar la peculiaritat del temps de les illes respecte del de la península, a causa del factor insular que ens caracteritza.

Les pluges han estat poques, massa poques si tenim en compte que l'octubre és el mes amb més quantitat de precipitació de mitjana. Tot i que ha plogut durant 13 dies, els 50,1 litres recollits no arriben ni de bon tros a la mitjana mensual, la qual cosa ens fa pensar en una tardor molt poc humida, ja que pel setembre es recolliren solament 16,1 litres.

El total acumulat de l'any és el següent:

gener	40,8
febrer	20,8
març	76,6
abril	40,4
maig	65,
juny	65,5
juliol	
agost	25,2
setembre	16,1
octubre	50,1
total	400,5



Les temperatures han estat normals durant aquest mes. De tota manera els valors mitjans han estat superiors als normals, just a l'inrevés que al Principat, ja que els cinc darrers dies del mes les temperatures mínimes han estat temperades

Si el mes passat l'acabàvem amb el fet que tot s'arreglaria amb una bona aigua, l'octubre ens ha

fugit sense aigua, cosa que pareix continuar —si més no, durant la primera setmana— pel novembre. Quant Déu vol, s'ennigula i plou!

Miquel Company
Miquel Alzamora

Ca na Blanch

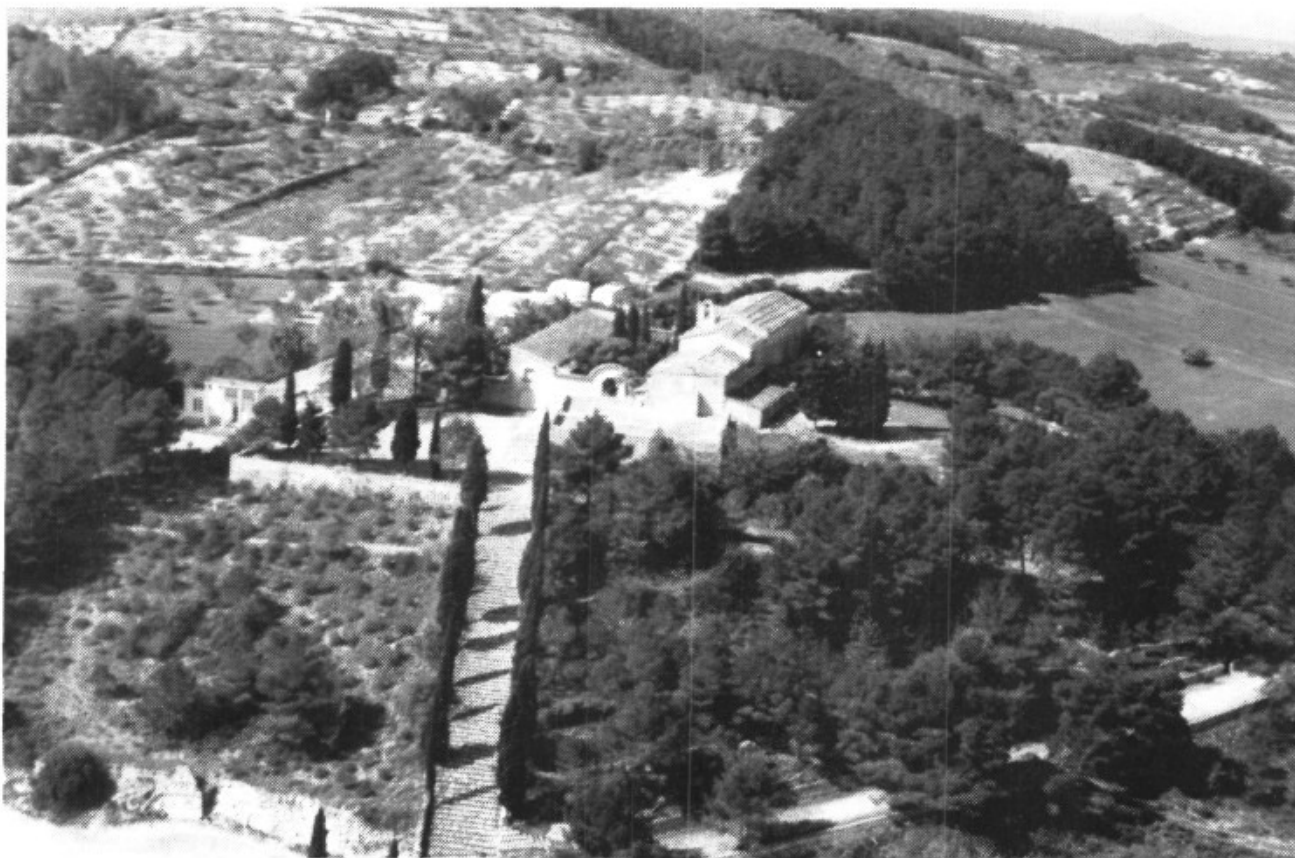
C/ Bellavista, 36
Tel.: 52 60 37
07240 Sant Joan

Per Nadal i Reis

hi trobareu
tota casta de regals;
ornamentació nadalenca;
pastorets, coves..., per fer
el Betlem i enramellar ca vostra

NOTÍCIES HISTÒRIQUES SOBRE CONSOLACIÓ

VIII. Els entorns de l'oratori



Vista aèria de l'escala de Consolació el 1989

Entorn de l'oratori de Consolació s'han construït al llarg dels segles, a mesura que ho demanaven les necessitats, diverses instal·lacions que completen i a la vegada embelleixen el santuari.

El camí

Es evident que, des de la construcció de la primitiva esglésiola damunt el turó, es va obrir, si ja no hi era abans, una via de comunicació amb el poblat que s'anava formant al coster d'Es Ravellà i Ses Roques.

A finals del segle XIV era un antic caminet estret i les terres per on passava estaven sota alou de Nicolau Rossinyol, ciutadà, el qual l'any 1397 denuncia que el camí ha estat ampliat i fitat sense citar ni parlar amb l'alouer ni amb el propietari, com requeria un antic costum.¹

Totes les generacions de santjoaners l'han trepitjat in comptables vegades, anant a l'oratori o acompanyant els seus difunts al cementiri. Després de travessar la mica de clotada del pou de Son Santos puja suaument fins al peu de la gran escalonada; abans, allà mateix tombava cap a la dreta per pujar amb tres revolts la costeta del pujol fins a dalt de l'esplanada, com en part encara es pot veure. L'any 1959, en començar les

obres de la darrera restauració del santuari, es va fer la nova carretera, accessible a tot tipus de vehicles, afegint-li el revolt a l'esquerra de l'escalonada i desfent els graons inferiors d'aquesta. L'obra fou inaugurada en la diada del Quart Diumenge d'aquell any. Més tard es construí el ramal que porta fins davant la façana de l'església, i es muntaren els petits monuments amb els misteris del Rosari.²

L'esponerós i alt pinar que ara cobreix el coster es fruit de la repoblació que aleshores es va fer. Abans el pinar era més esquifit. "En la vertiente que mira hacia el pueblo crecen algunos pinos", escrigué l'arxiduc Lluís Salvador quan visità el poble i el santuari per les darreres dècades de la passada centúria.³ Llàstima que ara la verda esponera dels pins impedeixi contemplar des del poble la bella fàbrica del santuari, i fruit des de dalt, ni que sigui de damunt el terrat, el gratificant espectacle del poble estès als peus del pujol.

L'escalonada

"La rústica bellesa de l'escalonada de pedres tosques i ennegrides, de lloses amb una barballera de fenàs, que el temps ha recuïtes i cruïdes" -en paraules

d'un il·lustre santjoaner, el P. Rafel Ginart i Bauçà-, ha estat cantada per un altre santjoaner, el poeta Miquel Gayà i Sitjar:

"Per la rústica, vella escalonada
en renglera s'enlairen, centenaris,
els xiprers, monjos que pregant aixequen
vers el cel les mans juntes".⁴

No en conec d'altra a Mallorca d'escalonada que se li pugui comparar, ni per la seva generosa grandària, ni pel valor etnològic d'aquesta monumental obra d'empedrat, ni per la gloriosa pàtina de segles i d'història que l'ennobleix.

No tenim la sort de saber els noms dels qui la projectaren, ni dels mestres que la construïren amb una fermesa que ha resistit les inclemències del temps i les centúries. Unicament hem trobat en els comptes de l'Obreria de Consolació del l'any 1767 l'assentament de "una lliura 14 sous 4, per adobar les parets de la escala". El curiós viatger Jeroni Berard pels anys 1770-1780 va comptar els seus graons: abans que fos escapçada l'any 1959 en tenia 108.⁵

La fonteta

Pujant per les voltes del camí vell, vora el primer revolt, es troba "Sa fonteta", una fontanella que vessunyà només en temporades de pluges abundants una aigua de baixa qualitat, que no era, emperò, despreciable en èpoques d'escassetat i llargues sequeres, i fou segurament durant segles l'únic recurs per l'oratori, pels rectors que hi habitaren fins a finals del segle XVI i pels preveres i donats que els succeïren a la rectoria, fins que l'any 1672 fou contruïda la cisterna.

Per aprofitar bé el seu escàs caudal es féu un aljub cobert amb una volta de marès. Així la va veure l'Arxiduc: "una fuente que brota al lado de una capillita bajo una puntiaguda bóveda de marés bastante grande sostenida por una arcada ojival".

La seva construcció és sens dubte molt anterior a les primeres dates documentals que en tenim: "Per scurar la fonteta, 2 sous" (1729); per una corda, i per escurar la fonteta, i una corriola i dos senayes noves, 17 ss. (1747). L'any 1767 se li renovà el trespol i es féu un marge que l'envoltava: "per jornals d'home per treure pedres, 1 ll. 2 ss. 10; per sis lls. almàgara i

trispol, 2 ss. 4; per gasto de pujar les pedres a la fonteta, 1 ll. 10 ss. 2; per fer el marge de la fonteta, 18 ss. 10". A 1891, essent batle i obrer de Consolació l'honor Ramon Gayà i Mas, la coberta amenaçava ruïna: es tomà la volta i l'arc ogival de què parla l'Arxiduc -queden encara les bases de les pilastres que el sostenien- i es féu una volta de canó, i damunt ella un terrat amb un coll de cisterna, la part superior del qual és una pedra sisavada, tota d'una peça. Sobre l'obertura que dona a l'aljub s'hi posà la data, "1891".⁶

La cisterna i el terrat

El Rnd. Arnau Gayà, doctor en teologia, rector de la parròquia de Sant Joan des dels primers anys del segle XVII fins l'any 1618 en què renuncià per motius de salut, morí el 15 de novembre de 1620, llegant "50 reials mallorquins per ajuda de fer un pou a la iglésia vella, si se fa". La cisterna, emperò, amb el terrat que la cobreix i la doble escalonada de fàbrica quasi talaiòtica, no es va fer fins l'any 1672, segons la data que es pot llegir sobre l'entrada de la cantina, construïda davall el terrat per treure l'aigua. A un inventari del 2 de desembre de 1696 es consignen "dos pouals de aram per la cisterna".⁷

L'any 1777, essent obrers els honors Ramon Gayà de Solanda i Pere Mates, es feren obres d'ampliació del terrat i es va obrir el coll de la cisterna; la cantina es va tancar amb una barrera. Vet ací partides de material emprat: "15 lls. 8 ss. valor de pedreny i treure; 12 lls. 8 ss. per port de 23 carretades pedreny i grava; 11 lls. 4 ss. per aportar 28 carretades de cantons i també per pujar allí 23 carretades que ja tenien assí; per fer aportar reble en el mirador, 5 ss." (1777); per un pany de la cantina i gasto del Divendres sant, 1 ll. 5 ss." (1782).⁸

La cisterna de Consolació, des de la seva construcció fins a principis del present segle, va proveir d'aigua potable tot el poble. "A la cisterna, escriu l'Arxiduc, van en busca de agua potable casi todos los vecinos de San Juan, pues en la llanura de este pueblo, que tiene un buen suelo blando, gotea el agua exterior en las cisternas situadas en terrenos poco firmes, y por esto el agua de dichas cisternas resulta poco potable". L'any 1792 l'ajuntament acordà engrandir la cisterna perquè "en esa villa pasamos grande molestia de agua

RESTAURANT - BAR



Cta. Manacor - Inca, km. 9 Tel. 830246 PETRA

FONTANERIA i FERRERIA J. COMPANY

*Instal·lació de banys
Llanterneria en general
Ferreria*

C/ Consolació, 17. Sant Joan
Tel. 52 62 77



La fonteta de
Consolació en
l'actualitat

para beber". Per cobrir les despeses es feu un Repartiment de contribució entre els veïns, a raó de 2 sous 6 diners per cada 100 lliures del Cadastre, sumant-se en total 165 lls. 15 ss. 5 ds. El Repartiment fou aprovat el 20 d'octubre de 1794.⁹

L'Obreria de Consolació tengué esment de netejar sovint la cisterna, com es pot veure pels seus llibres de comptes: "per escurar la cisterna i fonteta i recórrer les teulades, 8 ss. (1750); 1 ll. 3 ss. 6 per unes beasses, platets, i escurar la sisterna (1762); per una corda, un dogalet, sabó i adobar una portadora per treure aigo per fer neta la cisterna, 1 ll. 4 ss. 8; per 14 dietes de homo per treure aigo per fer neta la cisterna, 3 ll. 18 ss. 8" (1809).¹⁰

L'any 1910 es produí un conflicte engorros entre l'ajuntament i el rector Mn. Joan Niell i Pascual. Després d'uns anys d'aixut es patia una gran manca d'aigua i els santjoaners acudien seguit seguit a Consolació per proveir-se'n. L'ajuntament, per regular l'aprovisionament i evitar els possibles abusos, el 17 de gener va ordenar una crida limitant les hores per dur-se'n aigua i posà un guàrdia municipal que vigilàs el compliment de la disposició i tancàs la cisterna a l'hora assenyalada. El rector Niell, que estava d'acord amb la decisió però no en que s'hagués presa sense comptar amb ell, visità el batle D. Joan Gayà, el qual era també l'obrer de Consolació. L'entrevista fou amistosa però l'Ajuntament mantingué la seva decisió. Les relacions s'envinagraren, i el discret bisbe Campins comissionà Mn. Salvador Galmés, notari de la Cúria eclesiàstica, perquè anàs a tractar amb l'Ajuntament una solució satisfactòria per ambdues parts. S'acceptava l'acord consistorial, però el rector posava la condició de que el custodi de la cisterna fos el donat del Santuari, i el comissionat episcopal

requeria que l'Ajuntament sol·licitàs formalment el permís del Bisbe o del rector. No s'arribà a l'avenença per aquestes qüestions formals; en el fons hi havia el problema espinós de la propietat de la cisterna.

D. Joan Niell interposà recurs d'alçada davant el Governador civil el qual a 16 de març resolgué inhibir-se del cas, al·legant que es tractava d'una qüestió de domini que pertanyia resoldre al Tribunal civil. El 30 de març el rector interposà contra aquesta decisió altre recurs d'alçada davant el Ministre de Governació. Finalment aquest, per una Real Orde de 17 d'agost, desestimà el recurs. Entretant ja havia plogut i s'havia resolt la causa de la querella.¹¹

El dia 9 de març de 1986, festa del Quart Diumenge, foren inaugurats sobre el mur del terrat dos rellotges de sol, dissenyats per l'enginyer D. Rafel Soler i Gayà, i executats per l'escultor Baltasar Vidal.

La clastra

La clastra dóna prestància a tot el santuari i molt especialment a l'església. Es un recinte acollidor que afavoreix el pas de l'obertura d'horitzons i la bullicia de les esplanades exteriors al recolliment i silenci del temple; marca tot el conjunt amb la noblesa dels grans casals de les velles possessions mallorquines. A l'estil d'aquestes, tenia dos grans lledoners que d'estiu la fornien amb l'ombra del seu brancatge i el remor fresc del seu fullam; encara els va veure l'Arxiduc a finals del segle passat.

L'any 1808 es va protegir l'entrada amb unes portes: "per dietes i manteniment de los fusters en los dies treballaren unes portes per la clasta, 54 lls. 9 ss. 2; a n'el ferrer per la ferramenta de dites portes, 22 ll. 17 ss. Molts anys després aquestes portes de fusta foren canviades per unes de ferro de tres fulles. Quan

Mn. Bartomeu Bauzà emprengué la darrera restauració del santuari la claustra estava molt desmillorada. Es construí un nou portal d'entrada amb barreres de ferro, s'hi plantà un jardí amb arbres diversos, s'hi posaren bancs de pedra i s'hi emplaçà la creu de terme que havia estat a l'entrada de la vila, sobre el terraplè de Ses Roques, i s'havia substituït l'any 1913 per la que hi ha actualment.¹²

Les cel·les

A principis del segle XVIII es volgué edificar una petita hostatgeria per acollir visitants ocasionals. L'any 1715 s'havia començat l'obra, però l'oratori, abans que es féss la restauració dels anys 1755-1780, es trobava molt deteriorat, i el bisbe Atanasio de Esterripa en Visita pastoral ordenà "que cessi l'obra que es fa de aposentos, fins que s'hagi fet un arc o clau al títol de dita església, i sien reconegudes les teulades i lo demás". L'any 1722 podien usar-se ja dues cel·les, segons un inventari del 29 de maig: "en la claustra, en un aposento, un llit ab son matalàs i màrrega; en lo altre aposento, un llit ab sa màrrega". Jeroni Berard en el seu viatge trobà encara les cel·les sense acabar: "Entrase en un grande patio... compuesto por un lado

de cinco cuartos de hospedaje, principados solamente, y al otro lado está el oratorio".¹³

El 16 de juny de l'any 1900 D. Antoni Bauzà, batle de Sant Joan, dirigí una instància al bisbe Pere J. Campins demanant-li una de les cel·les per habitació del fosser; el bisbe ho concedí per tres anys, afegint-hi per pròpia iniciativa que "para obviar toda dificultad que pudiera suscitarse respecto al cuarto inferior que tiene su ingreso en el mismo cementerio... hacemos extensiva nuestra concesión a esta estancia donde se depositan actualmente los cadáveres i ataúdes. Quan arribà el termini del trienni l'ajuntament demanà pròrroga, que fou atorgada pel Dr. Campins per altres tres anys.¹⁴

Un inventari de 30 de desembre de 1910 ens assabenta de l'estat ja deplorable de les cel·les: "un edificio corrido llamado de las Celdas, con tres de estas habitaciones y una gran quadra, todas en mal estado". Pitjor estaven encara l'any 1966 quan, acabada la darrera restauració del santuari, Mn. Bartomeu Bauzà inicià la seva renovació, amb la perspectiva de col·locar-hi una comunitat de Germans Fossers de la Misericòrdia.¹⁵

Josep Estelrich i Costa

NOTES

¹ ARM (Arxiu del Regne de Mallorca), AH 4387, f. 140 (R. Rosselló Vaquer, "Sant Joan. Segles XIII-XVI". Sant Joan 1985, pàg. 15).

² B. Bauzà. "Restauració del Santuari de Consolació". Sant Joan 1982, pgs. 9-14, 36, 41.

³ A Lluís Salvador. "Die Balearen in Wort und Bild". Traducció i transcripció de Francesc de B. Moll. "La villa y término de San Juan en la obra del Archiduque Luis Salvador", en DOCUMENTA, pàg. 91.

⁴ R. Ginard Bauçà. "La Mare de Déu de Consolació", en DOCUMENTA, pg. 38. / M. Gayà i Sitjar. "Els xiprers de Consolació", en "Poemes i andrecs a la Verge de Consolació", Sant Joan 1992, pg. 34.

⁵ APSJ (Arxiu Parroquial de Sant Joan), 61. 4, f. 1v. / J. Berard. "Viaje a la Villas de Mallorca". Palma 1983, pg. 218.

⁶ A Lluís Salvador, 1. c.; APSJ, 61.2, f. 8v. 26; 61.4, ff. 1-1v.; R. Gayà, en DOCUMENTA, pg. 289.

⁷ APSJ, 13.1.1, ff. 9-9v.; J. Berard, 1. c., pg. 218; A. Lluís Salvador, 1. c.; APSJ, 61.2., f. 2.

⁸ APSJ, 61. 4, ff. 11. 11v. 17.

⁹ A. Lluís Salvador, 1. c.; Arxiu municipal de Sant Joan, Actes de l'Ajuntament 1792; Libro del Repartimiento de la Contribución... 1794/1795 (transcripcions de R. Gayà, en DOCUMENTA, pgs. 391, 289-295).

¹⁰ APSJ, 61.2, f. 4v. 15; 61.4, f. 223.

¹¹ ADM (Arxiu diocesà de Mallorca), III/161/176.

¹² A. Lluís Salvador, 1. c.; APSJ, 61.4, 220v. 223; B. Bauzà, 1. c., pgs. 20-22, 32.

¹³ APSJ, 21.3, f. 76; 61. 2, f. 5; J. Berard, 1. c., pg. 220.

¹⁴ ADM, III/161/156.

¹⁵ ADM, III/161/156 /165; APSJ, 21.5.6; B. Bauzà, 1. c., pgs 22, 45-47.

"la Caixa"

AGÈNCIA DE SANT JOAN



Plantero M. Nicolau

C/ de Ramon Llull, 52
Telèfon 52 61 87

07240 SANT JOAN
(Mallorca)

TROSSOS

LA REVOLTA FORANA

La situació de la major part de la població mallorquina a la primera meitat del segle XV era ja insostenible: a la continuada crisi econòmica general, les pestes i altres epidèmies, hi hem d'afegir la compra massiva de terres foranes per part de senyors i mercaders adinerats ciutadans, gràcies sobretot a la penúria econòmica dels pagesos els quals havien de recórrer a préstecs —hipotecant les terres— per poder fer front a les despeses i els impostos. La situació va esclatar l'any 1450, amb la revolució social coneguda com "revolta forana", poc més de cinquanta anys després d'una altra revolta popular, l'assalt als calls jueus del 1391, i setanta anys abans d'una altra gran revolta, la germania del 1520.

El dia 26 de juliol de 1450, un diumenge, es concentraren a Inca centenars d'habitants de les viles i l'endemà partiren cap a Ciutat, on es congregà, davant les portes tancades, un exèrcit d'uns dos mil homes, al cap dels quals hi anava Simó "Tort" Ballester, de Manacor. Aquest primer setge de Ciutat acabà sense una victòria clara per part de cap dels dos contendents. Després d'haver anat a Nàpols a entrevistar-se amb el rei, els representants forans i ciutadans tornaren a Mallorca amb la condemna, per a les viles, de pagar perpètuament una multa de 2.000 lliures, a més d'altres condicions vexoses per als revoltats. Hi hagué un nou setge a Ciutat que durà des del diumenge del Ram al dilluns de Pasqua de l'any 1451; la situació quedà si fa no fa de la mateixa manera que abans. Després d'un tercer setge —entre cinc i sis mil forans davant les portes de Ciutat—, començà la repressió forta contra aquests: a principis d'agost arribà des de Nàpols el capità general, Francesc d'Erill, al davant d'un exèrcit d'un mil milenar de mercenaris, els terribles "sacomanos", als quals s'uniren uns dos mil homes de la ciutat. Les tropes reials es dirigiren

cap a Inca, on romanien els forans baix les ordres de Simó Ballester. S'entaulà una batalla entre les dues forces i els revoltats patiren la derrota: hi hagué uns vuitanta morts i altres vuitanta foren penjats dels arbres situats als camins. Després d'aquesta primera escomesa, va venir la persecució i la caça pels pobles i els camps dels pagesos que s'havien distingit en la revolta: uns dos-cents foren capturats i executats, uns tres-cents aconseguiren sortir de Mallorca. Això durà fins al 1454, en què foren dissoltes les tropes i els "sacomanos" s'embarcaren cap a altres terres, deixant Mallorca devastada i més empobrida, si fora possible, del que estava abans de la seva arribada.

En acabada la guerra, el nombre de ciutadans que havien adquirit terres a les viles era molt nombrós. A Sant Joan, els Puigdorfilà, Zaforteza, Munar, Sureda, Juny, Sales, Castanyer, Rossinyol, etc, eren els propietaris de gran part de les terres (cal assenyalar que durant la germania, moltes de les possessions d'aquests foren assaltades i robades pels revoltats.)

Per tenir una idea sobre com va quedar Mallorca després d'aquesta guerra i de la consegüent repressió, és il·lustrativa la lectura d'un document, redactat a la nostra vila al 1459 (és a dir, durant la postguerra), en el qual els jurats de la vila proposen manllevar diners al censal per comprar queviures per als santjoaners, ja que el poble "ne té extrema necessitat i no haja blat i pocs diners per comprar-ne"

Una dotzena d'anys més tard, el 1463, tingué lloc la guerra de Catalunya —amb ramificacions a Menorca—, i a Mallorca sorgí un moviment favorable a la causa catalana, el qual tenia a veure amb els mateixos problemes que havien provocat l'aixecament forà del 1450. L'intent de revolta, a Mallorca, fou sufocat ràpidament: el governador recorregué l'illa per espai de

A SANT JOAN

HISTÒRIA

cinquanta dies penjant i esquarterant pagesos; en total foren executats un centenar d'homes i hi hagué dones processades per haver donat pa als fugitius. D'aquest any, 1463, és la redacció d'un document en el qual el governador de la ciutat i regne de Mallorca ordena l'arrest i

empresonament a la càrcer reial de Ciutat, de Pere Vicens, de Sant Joan, "delat de crim de lesa majestat".

Guillem Florit i Mateu Sastre



Mateu Sala, senyor de Solanda, es distingí en la lluita contra els pagesos. Al mateix temps, la seva alqueria en terres santjoaneres patia les ires dels revoltats. Sa mare, Cecília, que romania a la possessió de Solanda, hagué de fer front moltes vegades als pagesos que s'hi acostaven per recaptar queviures i diners. Hi solien venir sobretot els homes de dos caps forans: Pere Mascaró i Bernat Moragues (¿o Nicolau?), i se solien allotjar a les cases, després de forçar les portes i arrambar amb tot el que trobaven per menjar. Un dia que no trobaren menjar, es dedicaren a ganivetejar els matalassons i fer turment als esclaus i al majoral. Totes aquestes accions provocaren que Solanda romangués deshabitada durant una temporada i les seves cases i camps assolats (cosa que, per altra banda, passava arreu de l'illa). En acabar la guerra, el senyor de Solanda rescabà sobradament tot el que havia perdut durant la revolta forana.

FIGUES DEL NOSTRE PANER

LES FIGUES *BORDISSOT*

Qui no coneix les figues Bordissot? Potser sia una de les figues més conegudes i apreciades de l'ample ventall de classes que els nostres avantpassats sembraven arreu de la nostra illa, procedents d'altres comarques de la Mediterrània.

Cultivada a casa nostra des de l'avior —la trobam documentada al segle XIV— aquesta varietat ha estat bàsicament la més utilitzada, una vegada assecada per a l'exportació. Comerç avui pràcticament inexistent, però que a les darreries del segle passat assolí una gran importància, amb produccions de 300.000 kg que s'exportaven a Europa i Amèrica a través del port de Marsella.

El nom d'aquesta figa, un xic enigmàtic i familiar alhora, havia romàs ancorat dins la foscuria del temps fins fa pocs anys, en què el professor Joan Veny¹ amb un excel·lent treball de geolingüística, va aclarir el seu significat, tot efectuant una remuntada vers el passat, a la recerca i l'origen d'aquest mot.

Transcriurem a continuació l'estudi que realitzà Veny², del qual hem omès uns paràgrafs relatius a regles i lleis fonètiques —més propis per a especialistes— que puguin cansar el lector. A continuació hi afegirem per part nostra, unes anotacions sobre la cultura popular, relativa a aquesta classe de figa, reconeguda al Pla de Mallorca —creim que a tota Mallorca— com la millor de les figues seques.

Vegem, doncs, què diu el professor Veny:

Les figues bordissot

1. Descripció

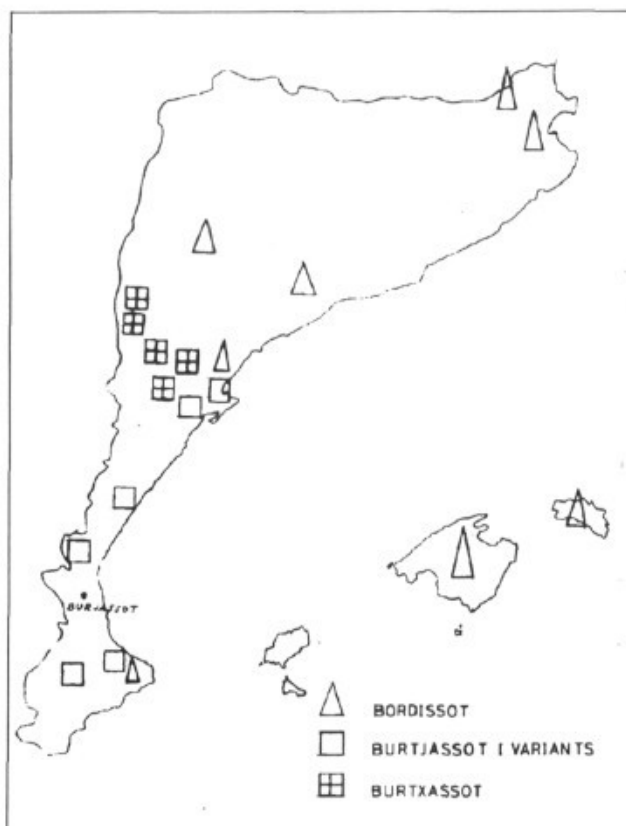
Se'n coneixen dues varietats, la negra i la blanca. La negra "té la pell forta i un poc clivellada de color completament negre amb un polsim blavenc i té un gust exquisit per a menjar verda (és a dir, sense secar). La bordissot blanca té la pell verda i en esser seca molt blanca és fina de molsa i molt dolça de gust; és la reina de les figues seques" (DCVB, sv).

2. Problema etimològic

Sobre l'origen del mot afirma el DCVB (sv): "és possible que vengui de Burjassot, nom d'un poble valencià (Wantburg FEW)³ però no és segur, i de totes maneres és evident la influència de bordís". Aquest mot, a la mateixa obra, és definit d'aquesta manera per a les àrees que s'assenyalen: "1. Arbre bord, especialment l'olivera (Gandesa, Tortosa); 2. Bordall, brot que neix en la soca o rabassa d'un arbre (Tortosa, Morella, Lluçena).

3. Variants dialectals i la seva distribució geogràfica

Les dues variants que ens dona a conèixer el DCVB amb llurs àrees respectives són: a) Figa de Burjassot



Mapa 1

(Occidental, València); b) bordissot (Empordà, Camp de Tarragona, Balears). (Sv figa i bordissot).

A través de l'Atlas Lingüístic del Domini Català (i de qualche informació complementària) podem enriquir el nombre de variants i fer precisions geogràfiques:

a) *Figa de Burtjassot*: (Amposta [Montsià], Pego [Dènia]).

Figa de Putjassot: (Muro del Comtat [Alcoi]).

Bortjassots: (Borriana [Plana de Castelló]).

Burtjasot: (Ulldecona [Montsià]).

b) *Figa de Burtjassot*: (Mas de Barberans [Montsià], Sant Jordi del Maestrat).

Burtxassot: (Adzeneta del Maestrat, Casinos [Camp de Llíria], Mequinensa [Baix Cinca], Favara [Mataranya], Roquetes [Baix Ebre]).

Burtxassots: (Cabanes de l'Arc [Maestrat]).

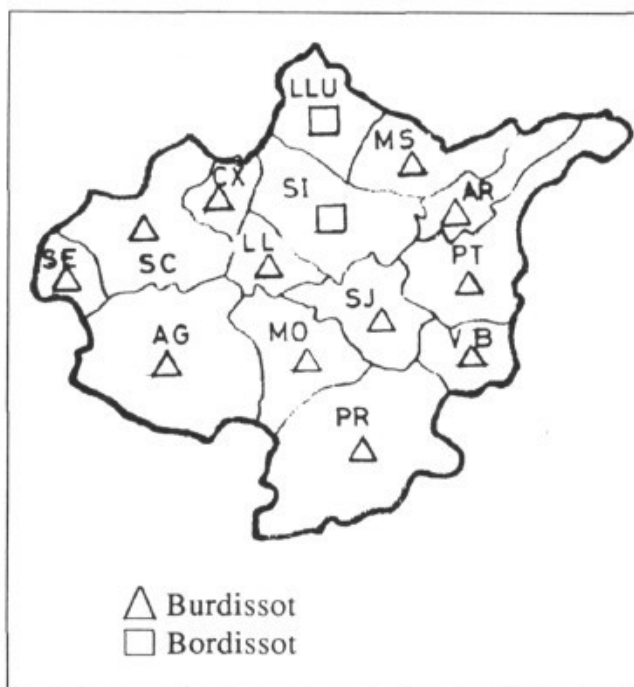
Burtxassota: (Horta de Sant Joan [Terra Alta]).

c) *Burdissot*: (Estagell [Rosselló], Santanyí, Lluçmajor, Campos [Mallorca], Ciutadella, Es Migjorn, Maó [Menorca]).

Bordissot: (Granyena de les Garrigues, L'Ametlla de Mar [Baix Ebre], Xàbia [Dènia]).

Figa de Burdisot: (Alió [Alt Camp]).

Figa de Bardissot: (Sant Jaume Ses Oliveres [Anoia]).



Mapa 2

Figa de Bordigassot: (riba-roja d'Ebre [Ribera d'Ebre]). Deixo de costat probables formes congènères de l'occità, italià i portuguès. Vegeu mapa núm. 1.

4. Documentació.

La documentació no tinguda en compte abans —perquè no es coneixia— ens aclareix de manera clara l'etimologia i evolució ulterior. Els documents que hem trobat són per ordre cronològic els següents:

1390: El rei Joan I de Saragossa, sol·licita de Mallorca la tramesa de set “esqueixs de figuera de Bugicot” per pnatar-los “en lo verger” de la Aljaffaria”.⁴

1496: “Venint lo temps de les figues de Burjaçot e dels rayms”.⁵

Segle XV: “De empaltar figuera de burjaçot que sia primarenqua o tardana. Si vols empeltar figuera de burjaçot que sia primerenqua, empelta-la en figuera albacor local o cocorella blanca, e hauràs figues primarenques de burjaçot. E si vols que sia tardana, en figuera borda”.⁶

Segle XV: Bartomeu Font, a la seva història de Lluçmajor⁷ esmenta, a més de les martinenques i albacor, les bordissot com a figues documentades aquest mateix segle a aquell poble mallorquí.

5. Interpretació de les variants.

A la llum de les estacions anteriors, és evident que el nom del poble de l'Horta de València, Burjassot, representa la base del nom de la figa⁸ que s'hi produïa i que conegué una remarcable expansió al l'Edat Mitjana, com ho proven la documentació i el fet d'haver traspassat el nom d'origen les fronteres dels Països Catalans, amb les naturals modificacions.⁹ Les figues de València apareixen constantment —entre d'altres— els segles medievals i àdhuc a l'època romana es troba una figus

sacuntina “figa de Sagunt” al·ludida a diverses fonts (Cató, Plante, Plini).

És freqüent que a una casta de figa es doni el nom del lloc o comarca on aquesta es produeix en condicions favorables. Les dues estructures més freqüents d'aquest tipus de denominació són:

a) Figa + de + (topònim): figa de Fraga, figa de l'Empordà, figa d'Alger, figa d'Esmima, figa d'Acra o figa d'Acara.

b) Figa + (adjectiu gentilici): Figa alacantina (= d'Alacant), figa maellana (= de Maella), figa napolitana, napoletana o poletana (= de Nàpols), figa segarrera o segarrenca (= de la Segarra), figa morciencia (= de Múrcia), etc.

Aquest tipus de formació ja era freqüent en llatí (Ficus Alexandrina, Ficus Carica, Ficus Ebusia, Ficus Herculanea, etc.).¹⁰

Com és natural, les formes més acostades a la primitiva, al topònim, s'estenen pel País Valencià, tot enfilant-se pel Montsià, Baix Ebre i Baix Cinca...

(...) En canvi, a les àrees més allunyades de l'Horta valenciana, és a dir, al nord, del Baix Camp, fins al Rosselló, passant per l'Empordà, al Sud, a alguna localitat extrema meridional valenciana, i a l'Est, della el mar, a Mallorca i Menorca, el mot primitiu, burtgassot, per un desvinculament més gran amb el topònim, ha pogut sofrir una modificació més notable (bordissot), de tal manera que s'ha dubtat de l'origen toponímic del mot. Vegem a continuació les raons d'aquest canvi i alguna altra modificació.

Bordissot o burdissot arranca de Burgassot, amb palatalització de la vocal pretònica en i, visible ja en el text de 1390, semblant a la de gegant en gigant, aixecar-se en aixicar-se, etc; a partir d'aquesta frase, però sense que sigui previament necessària a tot arreu, i en l'esmentat clima de desvinculació del topònim, l'homonimització amb bordís —com insinua el DCVB— o potser amb bord, car aquell coneix una àrea restringida, va provocar el canvi cap a bordissot (variant ja documentada a Mallorca el segle XV), sense, però, que en la susdita homonització intervingués el significat, per tal com les figues en qüestió no tenen res de bordes. Són altres modificacions: bordigassot, creuat amb bordegàs o bordigàs, i bordissot, homonimitzat amb bordissa o degut a una tendència a afeblir en una neutra la vocal de la síl·laba inicial (cf. potó > petò, gotimell > gatomell, etc.).” Fins aquí Veny (veg. mapa 1).

6. Les figues Bordissot al Pla de Mallorca.

Se'n coneixen les varietats següents:

Bordissot blanca: varietat que Estelrich¹¹ cita com la reina de les figues blanques. De forma rodona un poc, aplanada, té la pell verda o verd groguenc que torna molt blanca una vegada assecada. És molt dolça i fina de molla. Molt bona per menjar verda i també seca. Però té l'inconvenient que quan cau de l'arbre, s'esclafa molt fàcilment, quedant una massa deformada que s'anomena *figot* i que es dona als porcs. És molt



Burjassot, vila situada a la vorera del Túria, a cinc quilòmetres de la ciutat de Valencia

sensible a les boires i a les pluges, aviat té piquetons de floridura i torna agre, obrint-se per l'ull. És la que se tuda més de totes les classes de figues. Madura entre l'agost i l'octubre.

La figuera d'aquesta varietat, vegeta ràpidament assolint dimensions considerables, per la qual cosa s'ha utilitzat com a peu per empeltar altres classes de creixement més lent. De copa semiesfèrica, té la tendència a créixer amb les branques cap a terra. No sol treure bordalls al peu de la soca.

La figa Bordissot blanca, juntament amb la Paratjal, la Martinenca i l'Albacor, és la més utilitzada per fer *acops*. Amb el nom de *estrella* (Llorito, Sineu, Sta. Eugènia i Costitx) es coneix la figa Bordissot Blanca —entre d'altres— oberta i xapada per la part molsuda formant una estrella de puntes irregulars. A Ariany anomenen *coqueta* a la figa Bordissot blanca, aplanada de cul i acoblada contra una altra.

Un altre producte derivat de la figa és l'anomenat *arrop*, que generalment també se solia fer de la figa Bordissot blanca. Una vegada assecades, es posen a bullir amb aigua, es tira el primer brou i es torna a bullir. S'escola amb un fogasser i llavors es torna bullir fins que fa una espècie de melassa. S'emmagatzamava dins alfàbies de test. També s'hi podia afegir trossos de fruita (pera, meló, etc.). És molt bo per mullar amb moniatos torrats, bunyols... L'arrop de figa té virtuts medicinals. Bollit amb vi i una vegada escolat, té propietats expectorants, és a dir, afavoreix l'expulsió de les fleumes dipositades en les vies respiratòries, per la qual cosa ha estat molt utilitzat per mitigar el constipat de pit.

Dèiem anteriorment que la figa Bordissot blanca, ha estat bàsicament la classe més utilitzada, una vegada assecada, per a l'exportació. La seva mida, pell fina i

blanca, llavors petites i sobretot molt dolça, foren factors determinants en el món agrícola d'antany, que es decantà massivament cap a aquesta varietat, sembrant-la profusament arreu de la nostra illa.

Han tengut molta anomenada les figues seques de Binissalem, figues de la varietat susdita, però de pell o cuiró lleugerament més fort que la del Pla de Mallorca —possiblement sia una subvarietat— aquest fet possibilitava la collita íntegra de l'anyada. També a la Colònia de Sant Pere d'Artà, s'hi han fet unes figues Bordissot blanques de molt bona qualitat. En aquest lloc, afavorit pel microclima existent s'avançava la producció quinze dies, de tal manera que quan acabaven la recol·lecció, encara no havien madurat a la resta de l'illa.

Bordissot blanca retxada/pintada. Igual que l'anterior, però amb unes llistes de coloració blanquinosa en sentit vertical, que determinaven el seu nom popular.¹² Són molt bones per assecar ja que tenen la pell molt fina. No és usual trobar-la als figuerals.

Una altra varietat de la figa Bordissot blanca és la que hom anomena *Bordissot blanca de molla vermella* per distingir-la de la de molla blanca¹³ o la *Bordissot blanca fina*.¹⁴

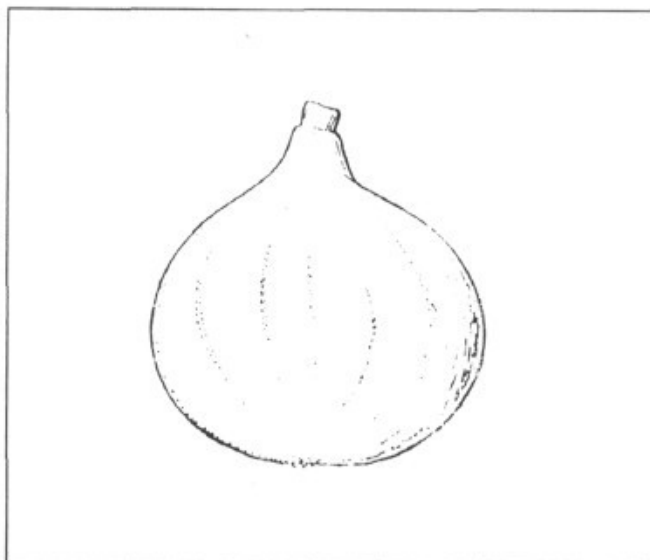
Pel que fa a la sinonímia, i, deixant de banda l'exposada anteriorment per J. Veny, hem recollit algunes variants, consultant bibliografia diversa i alguna comunicació oral:

- Bonjarssotte/Barnissotte blanche (França).
- Brogiotto bianco (Itàlia).
- Burjassotte branca o de olho cego (Portugal).
- Blanca (Eivissa).
- Bardinot¹⁵ (Eivissa).
- Figa de Fraga (Osca).
- Bujarasol/ Bujalazov (Múrcia).
- Aubardissot¹⁶ (Vilafranca).
- Figa catalana¹⁷ (Menorca).

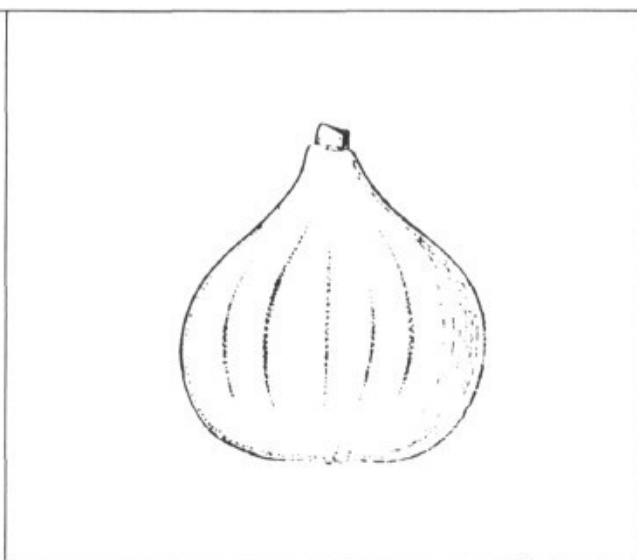
Bordissot Negra. De pell o cuiró més fort que la blanca, té el color totalment negre amb un polsim blavenc. A terres bones, sol congriar una goteta de mel a l'ull. És molt apreciada per menjar verda o també seca. De molla molt vermella està considerada com la millor per menjar en verd. L'inconvenient d'aquesta varietat és que madura les figues molt tard —comença a mitjans setembre— per la qual cosa no es poden utilitzar per assecar, ja que les pluges o basses tardorals obrin la figa per l'ull. Les figues més tardanes que solen quedar a l'arbre, quan ja li han caigut quasi totes les fulles no arriben a tenir la part superior negra.

L'arbre no creix ni es fa tan aviat com la Bordissot blanca, i el seu creixement és molt lent en terres de classes baixa, però vegeta molt bé en terres de primera categoria assolint dimensions considerables.

Una sub-varietat de la figa Bordissot negra, que no hem pogut localitzar, és la que cita Estelrich,¹⁸



Figa bordissot blanca (il·lustració de Pere Estelrich, La higuera y su cultivo en España).



Figa bordissot negra (il·lustració de Pere Estelrich, La higuera y su cultivo en España).

“En la Era del Conde (Manacor) la he observado detenidamente el día once de agosto de 1905.

Es de mediana edad, tronco grueso y copa redondeada; sus hojas difieren del tipo en apariencia, siendo la mayor parte trilobadas, aunque bastantes están constituidas por un sólo lóbulo. Su fruto es más largo y se agrieta poco. Su piel es mas dura, el sabor del fruto es igual al tipo de que procede y su carne tiene igual apariencia. Tal vez haya producido estas diferencias el terreno, y puede que creciendo en sitio más húmedo o más abonado vuelva al tiempo primitivo.

Cualquier que coma el fruto sin fijarse en el confunde el sabor de la subvariedad con el de la variedad. Los higos de la subvariedad no tienen gota azucarada en el ojo.

La circunstancia de no abrirse el higo con las lluvias le da estima y los agricultores tienden a extenderla.

Dimensiones del fruto: 4'57 cm. de alto por 4 cm. de ancho”.

Sinonímia:

Brogiotto nero (Itàlia)

Bourjasotte o Barnisotte noire (França)

Burjassotte preta (Portugal)

Una varietat que recollírem al terme d'Artà¹⁹, cita *Morro de Bou*, nom donat a aquesta figa en el terme de Sóller.

7. Variants dialectals al Pla de Mallorca.

L'única variant dialectal que trobam és a conseqüència del vocalisme àton. Si exceptuam els municipis de Sineu i Llubí, tot el Pla de Mallorca, tanca la o en u quan dins el mot segueix una i o una u tòniques: *cosí*, *cusí*, *comú*, *cumú*, Bordissot, *burdissot*. (veg. mapa 2)

8. El glosari popular

Com a conseqüència del cultiu d'aquesta casta de

figa, àmpliament difós a Mallorca, és lògica la seva inserció —com altres cultius majoritaris— dins la nostra parla quotidiana; si bé gran part d'aquest cabal lingüístic, ha desaparegut o està a punt de desaparèixer del llenguatge viu, a causa del gran col·lapse de la cultura popular.

El DCVB²⁰ en recull un parell d'exemples:

Bordissot: persona vana i presumida (Palma).

Bordissotentca: figuera Bordissot a Manacor.

Aquest mot ha servit per formar un travallengua que diu així:

Una figuera bordissotentca
¿qui la desbordissitentcarà?
Jo la desbordissotentcaré
perquè desbordissotentca
i desbordissotentcada està.

Sa figueralera
de son Bordissot
li rompran s'esquena
amb un bon garrot²¹

Tenc un pebre qui em fa peres
un arbarcoquer em fa prunes
i un cirerer aubacós
i llavors una nesplera
que empeltada de murtera
em fa figues bordissots.²²

Transcriurem²³ a continuació una glosa d'en Llorenç Capellà, que al·ludeix a aquesta casta de figues. La glosa, bellíssima, demostra un coneixement i un domini perfecte de la rima i el llenguatge. El glosador, envià una capsa de sabates plena de figues seques a un familiar que havia emigrat a l'Havana. Dins la capsa hi posà un paper que deia així:

Aquí descansen es fruits
de madò Bordissot blanca
que viu tranquil·la a sa Tanca
i los se va treure pets uis;
i en ets estómagos buits
sa seva substància hi deixa
i aquest fruit, per fer-lo créixer
l'han de regar d'anísat
que no sia batiat
que sia tal com va néixer.

I això és tot, amic lector. Com diu el treballenguia,
i gràcies al professor J. Veny, la figa bordissot,
desbordissontencada està. Aclarit el seu origen i la seva
expansió per totes les comarques de la Mediterrània,
sols en resta, a les portes de l'any 2000, pregar per a la
supervivència d'un dels cultius arboris més importants
de la nostra illa, que dissortadament, es troba en ver-
tiginosa decadència.

Francesc Canuto Bauçà

Notes

1. Joan Veny (Campos, 1932) és catedràtic de Filologia Catalana de la Universitat de Barcelona. És reconegut molt especialment pels seus treballs sobre lexicologia i dialectologia i estudis de geolingüística catalana.
2. De Re Ficaria. Cat. "Bordissots" i "Paratjals" a AFFAR, 1. Mallorca: Facultat de Filosofia i Lletres, 1981, pp. 37-46.
3. W. von Wartburg: Französisches Etymologisches Wörterbuch, I, 637 a sv Burjazot "dorf bei Valencia".
4. José Maria Madurell Marimon: La Aljaferia Real de Zaragoza. Notas para su historia, "Hispania" (Madrid), XXI, 1961, 543 doc. 50; reproduït per Miquel Gual Comarena: Vocabulario del comercio medieval, Tarragona, 1968, p. 317.
5. P. de Bofarull: Colección de Documentos Inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón, XXVIII, 108 esmentat per Dicc. Aguiló sv per Gual Comarena, op. cit. p. 317.
6. Rosa Ma. Raich i Escursell: L'agricultura a Catalunya a través d'un manuscrit del segle XV. Tesi de llicenciatura mecanografiada, Facultat de Geografia i Història de la UNiversitat de Barcelona, setembre 1978, p. 48.
7. II, Mallorca, 1974, pàg. 158.
8. Com ja va fer notar Wartburg, cf. nota 3.
9. Tot arribant al murcià bujarasol (DCEC, sv) occità bourjassoto, portugués borjaçote, genovès birgessottu, italià bergiotto i variants.
10. J. Andre: Lexique des termes de botanique en latin. Paris 1956, p. 136-138.
11. Estelrich, Pedro. La higuera y su cultivo en Mallorca. Palma. Tip. de Bartolomé Rotger 1898.
12. Comunicació oral de Maria Oliver "De Son Mas" i Joana Aina Sastre "Molinera" (Llorito) i Joan Julià "De son Ribotet" (Ariany).
13. Així ens ho comunicà Sebastià Garí "de Son Bauçà"; d'aquesta subvarietat hi ha una figuera a Sa Bastida.
14. Comunicació oral de Miquel Jordà "Vellana" de Sineu, cita aquesta sub-varietat cultivada a Son Company, possessió del veïnat terme de Montuiri.
15. Ribas i Marí, Enric. Aportació Pitiüsa al Diccionari Català-Valencià-Balear. Eivissa, 1991. (sv figa).
16. Aquesta variant, citada per un sol informador, la recollirem de viva veu al terme de Vilafranca.
17. Segons el DCVB, V, 857, la figa Bordissot blanca és coneguda com figa catalana, però Estelrich (La Higuera y su cultivo en España, Apèndix) diu que la figa catalana a Menorca, és la figa Coll de Dama. Per altra banda, l'Arxiduc Lluís Salvador, a la seva obra Die Balearen, Menorca Volum I pàg. 336 cita —entre altres— les tres varietats: Coll de dama, Bordissot Blanca i Catalana..
18. Estelrich, Pere. op. cit. p. 27.
19. Comunicació oral d'Antoni Lliteres "de son Mari"; cal confirmar la cita d'aquest vell conrtador.
20. DCVB, volum II, p. 588.
21. Cançoner Popular de Mallorca, volum II, p. 177, núm. 470.
22. Comunicació oral de Miquel Nicolau "De Son Ramón", Sant Joan.
23. Carne Simó. Llorenç Capellà Garí, glosador. In Lluc núm. 738, p. 20. Any 1987.

**"SA
NOS
TRA"**

CAIXA DE BALEARS

C/ de Palma, 16

Sant Joan

RESTAURANT

SA TORRE DE S'AIGO

Carrer Mirador
Sant Joan

L'herbolari

EL LLEDONER



El lledoner, *Celtis australis*, és l'arbre típic dels jardins de les possessions. Antigament a moltes possessions se semblava aquest arbre, ja que presenta un creixement ràpid i té una copa àmplia.

És un arbre que pot assolir uns 15 metres d'altària. El sistema radial està ben desenvolupat, la qual cosa es manifesta amb una copa àmplia de branques principals rectes i un tronc recte de costra llisa i de color gris.

Tot i que la seva silueta és molt fàcil de reconèixer, les fulles, que cauen durant la tardor, estan disposades en fileres al llarg de la branca. El limb és vellut a l'envers i aspre al tacte. La fulla serveix per a ferratge del bestiar.

Les flors, disposades aïlladament, tenen el pedúncul més llarg que els pecíols d'aquestes. El fruit és petit, de tipus carnós, rodó, d'1 cm de diàmetre, de color vermellós a la seva maduresa; és comestible i els ocells el troben de bon gust. La floració sol produir-se per la primavera, i madura els fruits a finals d'estiu.

Encara que prefereix els sòls arenosos i frescs, és poc exigent quant al tipus de sòl, ja que accepta molt fàcilment els sòls calcaris. És resistent a la sequedat i a la calor i, no tant al fred.

La distribució geogràfica del lledoner se situa al Mediterrani. Malgrat que és originari del Pròxim Orient, sobretot de la regió persa, es troba localitzat per tota la zona costanera i, generalment, en exemplars aïllats. Molt important a la zona semi-seca de la península, a Mallorca el trobam davant les cases de possessió o als jardins, on destaca el bell conjunt de lledoners que trobam a la possessió de Son Torrella de Santa Maria.

La fusta del lledoner és compacta i molt elàstica. S'usa per fabricar petits estris de fusta, com mànecs d'eines de la foravila i com a combustible. Actualment, a més de la seva funció com a valor paisatgístic als jardins, és útil per fixar marges o per formar bardisses frondoses.

Miquel Company i Guillem Florit

PREMSA FORANA: EDITORIAL

Dues passes endavant, una endarrera

La Llei d'Espais Naturals (LEN) aprovada pel Parlament Balear la passada legislatura va posar fi a una etapa de la nostra història marcada per les batalles constants entre el moviment ecologista i algunes promotores urbanístiques per preservar o edificar alguns espais naturals que havien escapat del primer *boom* de la construcció. Sa Dragonera, Es Trenc, S'Albufera, Sa Canova, Capocorb o Mondragó són topònims que han quedat per recordar una lluita col·lectiva i desordenada, incapaç de frenar el desordre que imposava la lògica de les inversions, mancada d'unes directrius d'Ordenació del Territori que harmonitzassin el creixement i la conservació del patrimoni comú.

La Llei d'Espais Naturals no organitzava el territori de les Balears, no ens permetia saber QUE podíem fer i ON podríem fer-ho, però almenys delimitava els espais on NO podíem fer determinades construccions, almanco preservava una part substancial del nostre paisatge. No era la terra de Canaan, però era una passa endavant en la travessa del desert.

Ara, el Parlament Balear, a instàncies del grup PP-UM, ha iniciat els tràmits per modificar aquella llei. Els arguments de la majoria són ben vàlids: el text vigent de la LEN presenta unes equivocacions, uns errors que s'han de subsanar per no perjudicar interessos legítims.

Seria necessari estar-hi d'acord si els diputats del PP-UM haguéssin explicat, un per un, els errors que han detectat a la LEN i si justificassin cadascun dels retalls que proposen.

No ho han fet, i això ha obert la veda de les sospites. L'experiència ens fa veure interessos particularment inconfessables darrera cada quarterada usurpada a la natura, darrera cada paisatge furtat a les generacions futures. Més quan el text presentat pel PP-UM és particularment impresentable, amb errors que delaten preses i amb uns mapes indesxifrables que fan impossible el debat. En alguns casos, els retalls són tan grans que just els explica la demagògia o la venjança.

Si la LEN ha de reformar-se és necessari el consens. La Ordenació del Territori no pot ser moneda de canvi, no pot estar en mans de trànsfuges ni pot ser imposada per les majories. No podem malbaratar els mapes cada quatre anys en funció dels resultats electorals. La seguretat jurídica demana estabilitat.

Després de nou anys d'autonomia encara no tenim aprovades unes Directrius d'Ordenació del Territori previstes a la Llei. El present i el futur són plens d'incertesa. Terra i ciutadans cohabiten sense cap llei que els empari. Mai no sabem que passarà demà. La LEN va ser una passa endavant. Ara no hauríem de tornar a Egipte.

MANIFESTACIÓ

en defensa de la Llei d'espais naturals

**El dijous dia 26 de novembre
a les 20 h
a la plaça d'Espanya de Palma**

Plataforma en Defensa de la Llei d'Espais Naturals

EXCURSIÓ



Anàrem al ...

PUIG TOMIR (1.102 m)
(Dilluns 12 d'octubre)

Vint-i-tres excursionistes poguérem gaudir de la meravellosa vista que ens brinda el cim del Tomir. A més, varem poder assistir a un espectacle afegit: una tempesta d'aigua, trons i llamps damunt Pollença, que poguérem veure de molt a prop, però fora banyar-nos. Començarem l'excursió devora les cases de **Menut**, i pujarem al puig per la banda sud-oest, davallarem per l'altra banda i férem tota la volta a la falda de la cara nord-est. Una excursió, en definitiva que tots els assistents recordaran per motius ben diferents.

Anirem a ...

L'ERMITA DE BETLEM
(Diumenge 15 de novembre)

Visitarem aquest lloc singular de la serra d'Artà, i podem observar sobretot fins a quin punt aquest sector ha estat castigat per les flames. De totes maneres, l'itinerari és entretingut, i les vistes formidables.

Partirem, com sempre, de davant el **Centre** a les 8.30 h del matí.

OCB - Sant Joan, Secció Excursionista



PLANXA I PINTURA
Rafel Gaià Gaià

Tel.: 52 65 35

C/ Solanda, 31.
Sant Joan



**Llanterner
i pintor**

JAUME SASTRE BAUZÀ
Carrer de Petra, 9

Tel.: 52 65 36 / 52 63 33

F U T B O L

SANT JOAN 3 - CA SA MISS-JOTUL 4

Golejadors: Ernest 1
Mascaró 2

Temps de possessió: 1a. part 10' 20"
2a. part 9' 30"
Total: 19 50"

Regularitat:

Martí	3
Mascaró	2
Biel Company (Mena)	1

BÚGER 2 - SANT JOAN 1

Golejadors: Nino 1

Temps de possessió: 1a. part 13' 05"
2a. part 13' 48"
Total: 26' 53"

Regularitat:

Ernest	3
Tomeu Nicolau	2
Nino	1

BÚGER 0 - SANT JOAN 3

Golejadors: Mascaró 3

Temps de possessió: 1a. part 14' 33"
2a. part 11' 51"
Total: 26' 24"

Regularitat:

Mascaró	3
Ernest	2
Tomeu Pastor	1

Golejadors: Mascaró 5

Regularitat: Miquel Gayà 6
Ernest 6

V

La biblioteca pública està oberta de dilluns a dijous, de les 18 a les 20 h, i els dissabtes, de les 10.30 a les 12.30 h. Estan a disposició més de 6.000 títols de totes castes (literatura, història, enciclopèdies, diccionaris, medicina, agricultura, esports, llibres infantils i juvenils...), a més d'un bon nombre d'revistes. Tot és allà perquè tu ho empris i ja ho saps:

INE A LA BIBLIOTECA

Algunes de les darreres adquisicions han estat:

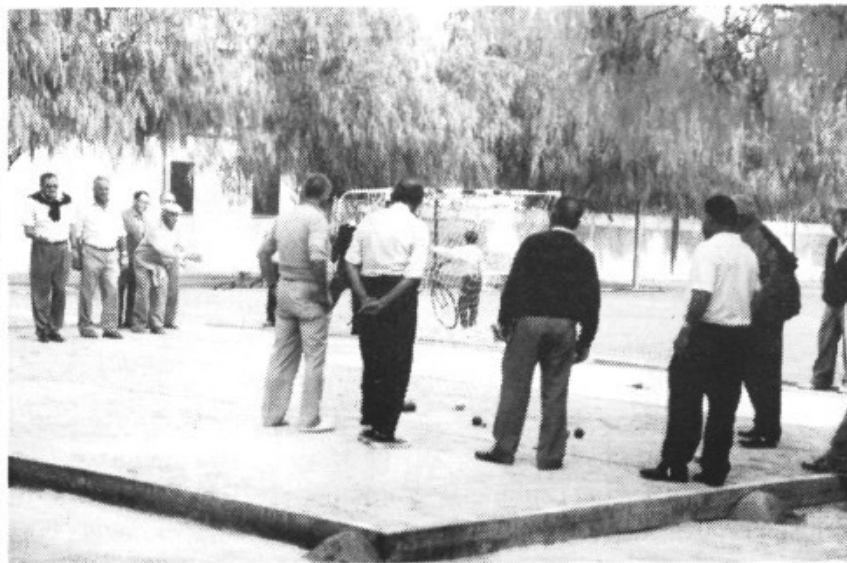
- SUREDA BLANES, J.: *Mallorca i la tradició tècnica*.
- INESE: *Turisme i medi ambient a les illes Balears*.
- MOREY, Bruno / SEGURA, Miquel: *El darrer canonge*.
- LLOMPART, Josep M.: *Països catalans? i altres reflexions*.
- GINARD, David: *La resistència antifranquista a Mallorca (1939-1948)*.
- JOAN i MARÍ, B.: *El progrés detonant de la substitució lingüística?*

mel i sucre, dolcet dolcet

Sant Joan és un poble que viu esportivament. Tenim una pista de tennis, una piscina, un camp de futbol, una pista polisportiva (quan no hi ha cotxets de xocs)... i dues pistes de petanca. Qualsevol pensaria que la petanca és l'esport rei d'aquest poble. Però no. Precisament perquè el públic no acudia massivament a la pista antiga que hi ha devora el Pes dels Porcs, l'Associació de la Tercera Edat, amb tots els permisos pertinents i amb el suport del regidor de Festes i Esports, n'ha feta una de nova damunt l'asfalt de la pista polisportiva, a la plaça de la Constitució. Ells diuen, tots virtuoses, que aquesta nova pista l'han pagada de la seva butxaca, però, i els

doblers que es varen gastar per fer la pista antiga, a qui s'han de retreure? Mirau si són poc previsors que, poc abans d'avorrir i de trobar mil defectes a la vella, tenien un projecte per millorar-la, i enterar-hi més doblers. Ja se sap que els vells són encaradissos com els infants. I està bé, sempre que això no obligui a tudar doblers públics o a

inutilitzar instal·lacions que fan falta per a altres activitats. El batle, com a responsable últim, hauria d'aprendre de dir que no davant pretensions d'aquest tipus, per molt que vinguin dels socis que l'enfilaren al càrrec que ara ocupa.



Al Ple del mes d'octubre es va repetir un episodi que comença a ser habitual: un enfrontament entre el batle i el seu predecessor. A l'hora de votar un punt de l'ordre del dia, el Sr. Mesquida, portaveu del grup PP-UM, volia raonar el seu vot, i el Sr. Mora, el batle, li va llevar la paraula d'una manera brusca i contundent: "Joan, si vols explicar el motius del teu vot, vine a les comissions, que no hi vens mai. Els qui venim a les comissions feim unes quantes hores de feina per tenir-ho aclarit i acabar el Ple d'hora, i llavors tu mos vens a enrrollar". Trob que en Mesquida té tot el dret del món a explicar el seu vot el dia del Ple. Les comissions són a porta tancada, i als plens hi assisteix públic. El batle no és qui per impedir a un regidor que expressi en públic les seves idees. El que sí que pot fer és posar condicions, però sempre abans de començar la sessió, i les mateixes per a tothom. La millor solució és que en Mesquida compleixi amb les seves obligacions de regidor, i vagi a les comissions, i que el batle

sigui més generós. Seria una bona mostra de la magnanimitat que els guanyadors han de sentir envers els derrotats.

La Festa del Botifarró és morta, visca la Torrada. La resposta a la desaparició de l'antiga Festa ha estat contundent. Se n'ha organitzat una de nova seguint el sistema que va donar tan bons resultats a la festa de l'Estiu, de fer trui a totes les places on hi ha bars, i s'han canviat aspectes negatius de la Festa: s'ha passat del diumenge al dissabte i s'han suprimit

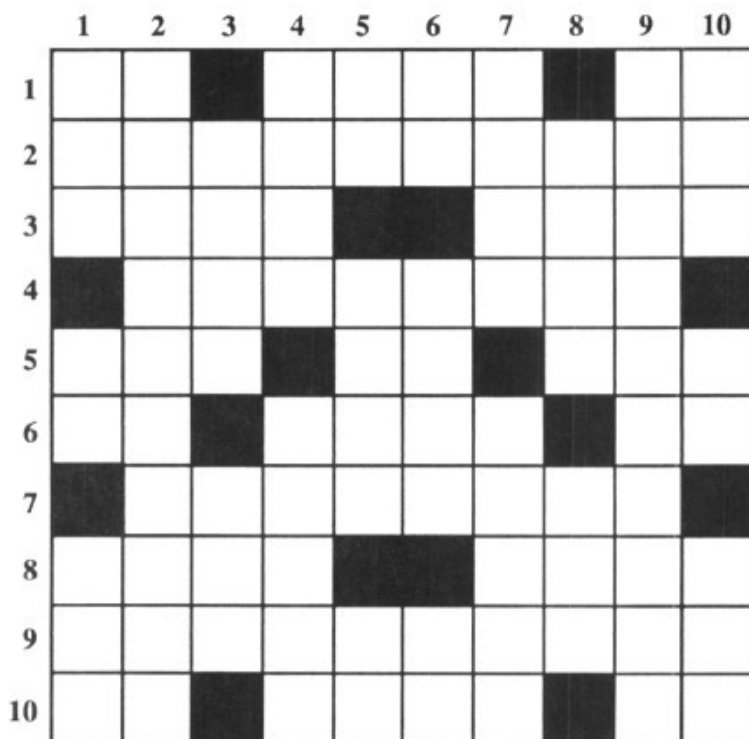
les tanques i, per tant, també la venda d'entrades. Esper que aquesta primera edició hagi estat un èxit de participació. També voldria que es fes amb mentalitat empresarial. Ja que els organitzadors no cercaran l'Ajuntament per partir-se els beneficis, que no el cerquin tampoc si les coses van malament. Ara, la presentació formal no

ha pogut ésser més desastrosa. El programa està ple de faltes d'ortografia. N'hi ha tantes i tan greus (¿qui, per exemple, no sap com s'escriu "café" i el seu derivat "cafeter"?), que la simple ignorància no sembla prou explicació. S'hi reconeix l'estil d'altres programes recents i la mà de gent, en aquest cas amagada darrere els organitzadors formals, que no té cap escrúpul de fer servir l'ortografia com a cavall de batalla. Tota una mostra d'amor a la llengua, sens dubte.

Trescar de nit pels carrers de Sant Joan és com una carrera d'obstacles. Hi ha grues gegants, material de construcció, cotxes abandonats, màquines agrícoles. Tot plegat, amb l'ajuda de la il·luminació deficient, un perill per als vehicles i els vianants. Governar no és només fer festes i autoritzar ridícules pistes de petanca per a exhibicionistes folls. Governar es pega qualque cop damunt la taula i defensar l'interès públic: avisar, sancionar, llogar un camió per carregar objectes que fan nosa a la via pública i després passar la factura al propietari. Només per entendre'ns.

Joan Bauçà

ENCREUAT



HORITZONTALS.- 1- atsoc'S. Mamífer rosegador semblant a la rata però fora coa. De qualitat més que acceptable. 2- Relatiu o pertanyent a l'art d'obtenir per mitjà de la llum i substàncies químiques imatges òptiques permanents sobre superfícies convenientment preparades. 3- ñlom ed adoR. Gènere de plantes perennes arborescents de la família de les liliàcies. 4- Faci homogeni, regular, igual. 5- Unitat femenina. Fora vocals, pispas, afaita, desposseeix. co'l ed allemaf aL. 6- seicítoneleT. Substància produïda per les abelles per fabricar les bresques. Matrícula d'una ciutat gallega. 7- Que es pot acreditar de bo. 8- De paraula. Fora la primera lletra, una illa mediterrània. 9- Orienten, encaminen, condueixen. 10- El primer de cada coll. No dic paraula. Sant abreviat.

Verticals: 1- F. No es pot dividir si el volem sencer. Composició lírica. 2- Els qui hi van lliurement. 3- Mil quilos. Taverna. 4- Faci caure. Diarrea. 5- Argent. Faig ús d'un enginy mecànic per atura el vehicle. tnegrA. 6- Línia regular. Construcció. Article. 7- Digerir. El mes que fa quatre. 8- Peca de consumir un cigarret amb el mètode clàssic. La llei romana. 9- Velocípedes. 10- La tercera definició del número cinc horitzontal, però a sen endret. Cocou. Mamífer remugador de la família dels cèrvids.

Solucions al mes anterior:

Horitzontals: 1- Bic, Mou. 2- adoP, Cana. 3- Repòs, Artís. 4- Assisteix. 5- asU. (H)ams. 6- Ir. Na. 7- CBE, Ase. 8- Pallassos. 9- óiseL, IIIII. 10- Anís, Sana. 11- MAN, ouM.

Verticals: 1- Bar, óaM. 2- Idea, Pina. 3- Copsa, Casin. 4- Possibles. 5- Siurell. 6- S, A. 7- Atanasi. 8- Cremassin. 9- Matis, EOIAU. 10- çnix. Sino. 11- UAS, iaM.

Joan Sastre Joan

SUBSCRIPCIÓ PER UN ANY, 2.500 ptes

Nom:
 Cognoms:
 Carrer: núm.:
 Població: cp:
 Banc o Caixa: oficina
 carrer: núm. de compte:

Feu arribar aquesta butlleta a qualsevol
 membre de l'equip de redacció o enviau-la a:

MEL I SUCRE Sant Joan, Ramon Llull, 26

firma

AGENDA - NOVEMBRE

De 17 h a 20 h

Natalicis

Vanessa Mariño Pocoví (29-IX-1992)
 Francisca Laura Font Bonet (14-X-1992)
 Joan Company Roig (23-X-1992)

Defuncions

Jerònia Font Verd (30-I-1911 / 13-X-1992)
 Miquel Bauzà Caimari (23-IV-1913 / 16-X-1992)

Noces

-

Apotecaries de guàrdia

Diumenges

Dia 1: Montuiri
 Dia 8: Petra
 Dia 15: Porreres
 Dia 22: Sant Joan
 Dia 29: Vilafranca

Benzineres

De dia i de nit:

Febrer (Manacor, cra. de Felanitx)

Diumenges:

Viñas (Manacor, cra. d'Artà)
 Febrer (Manacor, cra. de Felanitx)
 Marratxí (Inca, cra. de Palma)
 Estelrich (Can Picafort, cra. d'Artà)
 El Molinar (Palma, Ramonell Boix)
 Febrer (Sant Joan, cra. de Manacor. *Diumenges matí*)

Festivitats del mes

Dia 1: Tots Sants
 Dia 2: Dia dels Difunts
 Dia 4: Sant Carles Borromeu
 Dia 15: Sant Albert
 Dia 21: Presentació de la Mare de Déu
 Dia 22: Crist Rei
 Dia 25: Santa Caterina
 Dia 26: Sant Amador
 Dia 30: Sant Andreu

Horari d'autobús

Sant Joan-Palma-Sant Joan: 7.45 h; 10 h; 13.35 h;
 17.05 h; 18.15 h; 20.05 h (dies feiners).
 Sant Joan-Palma-Sant Joan: 8.30 h; 9.50 h; 18.30 h;
 20.05 h (dies festius).

Horari d'assistència mèdica

Centre sanitari: 10.30 h - 13.00 h (de dilluns a divendres).
 PAC: resta d'hores.

Horari de farmàcia

Estiu: De 10 h a 13.30 h
 De 18 h a 21 h
Hivern: De 10 h a 13.30 h

Horari de misses

19.30 h (dies feiners)
 10.30 h i 19.30 h (dies festius)
 Consolació: 16.39 h

Telèfons d'interès

Bombers: 55 00 80
 Centre Sanitari: 52 63 11
 GESA: 55 41 11
 Ajuntament: 52 60 03
 Apotecaria: 52 62 52
 Consell Insular: 17 35 00
 Govern Balear: 46 34 50
 Centre Meteorològic: 26 46 10
 Guardia Civil: 56 00 27
 OCB: 72 32 99
 SIAC: 900 321 321
 PAC (Vilafranca): 56 05 50

El temps

Pluviometria	G. Company
Octubre dia 2	0,7
dia 3	3,2
dia 4	1,2
dia 7	0,7
dia 8	10,5
dia 9	6,5
dia 11	4,2
dia 13	9,0
dia 14	6,2
dia 17	0,9
dia 18	2,2
dia 20	3,9
dia 22	0,9

Total agost 50,1
Total acumulat 400,5

La lluna

Nova de dia 1 a dia 2.
 Creixent de dia 3 a dia 10.
 Plena de dia 11 a dia 17.
 Minvant de dia 18 a dia 24.
 Nova de dia 25 a dia 30.

Previsió del temps

El novembre refrescarà definitivament, però dintre el que és normal. Les precipitacions seran escasses, però freqüents, sobretot la segona setmana del mes. A finals de mes farà un vent fort i freqüent.

Agenda esportiva

Futbol 3a. regional
 Sant Joan - Ariany (8-XI-92)
 Constància - Sant Joan (22-XI-92)
 Sant Joan - Campanet (29-XI-92)
 Mariense - Sant Joan (13-XI-92)
 Port de Pollença - Sant Joan (1-XI-92)
 Sant Joan - Ariany (8-XI-92)

